

Spanien aktuell

Freizeit Mode Reise Kulinarisches Recht News



THE ART
INTERIOR DESIGN

Bijan Laufer





Exklusive Wohnungen in Rincón de la Victoria



Erleben Sie modernen Wohnkomfort mit spektakulärem Meerblick!

Ausstattung:

- 2- und 3-Schlafzimmer-Wohnungen
- Erdgeschosswohnungen mit Garten & Penthäuser mit Solarium
- 2 Bäder, offene Küche, lichtdurchflutete Räume
- Klimaanlage, Stellplatz & Abstellraum inklusive

Urbanisation:

Gemeinschaftspool, Fitnessraum und mehr.



Preise ab 391.000 €

Rufen Sie uns noch heute an wir beraten Sie gerne:
Tel. (+34) 952 54 17 94



AV. DE ANDALUCÍA, 64, 29740 TORRE DEL MAR, MÁLAGA
www.hansen-realestate.com

THE ART

INTERIOR DESIGN

Bijan Lanfer

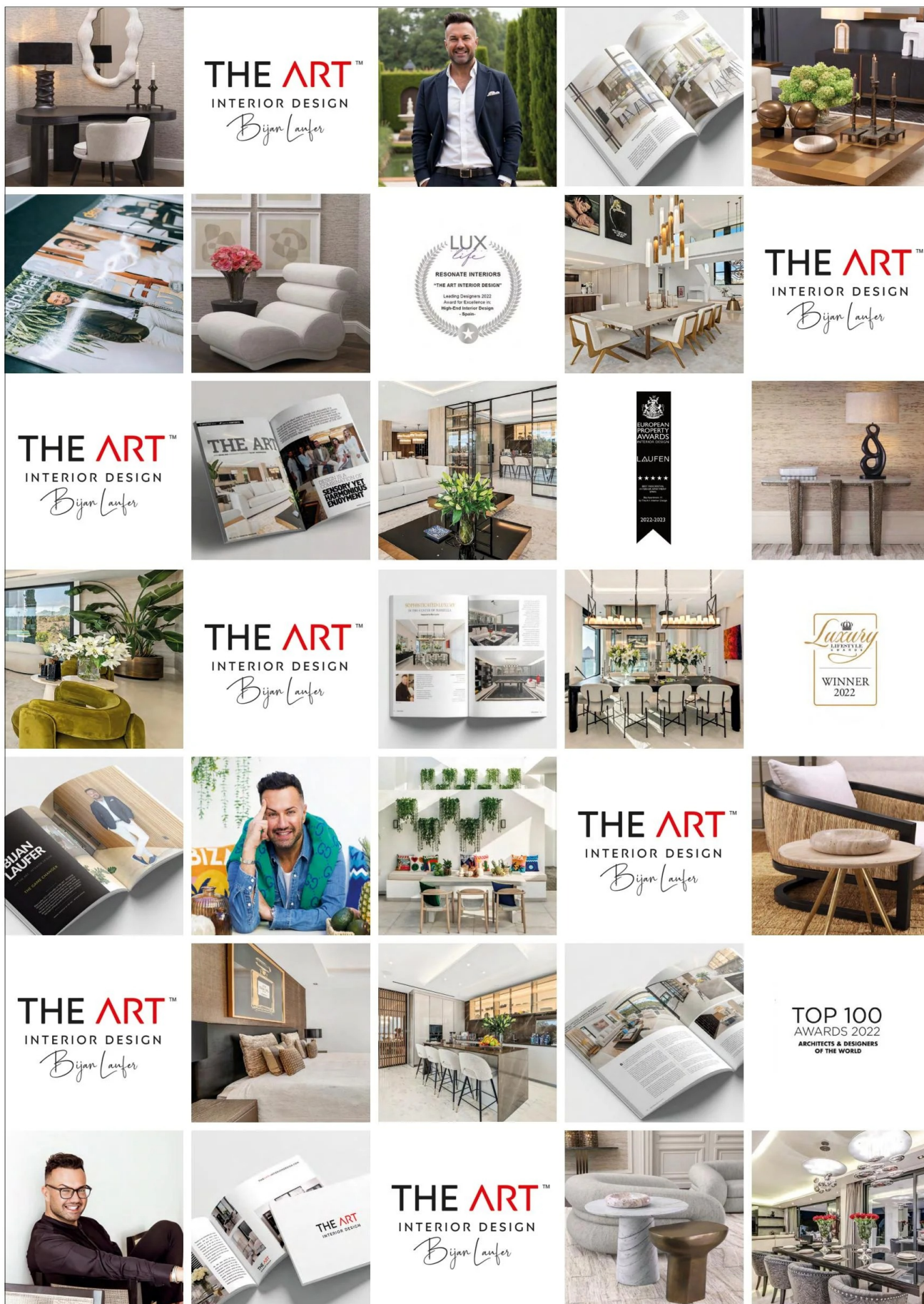
WIR EXPANDIEREN

BESUCHEN SIE UNSEREN ERWEITERTEN SHOWROOM
GEGENÜBER DEM MARBELLA CLUB HOTEL.

PREISGEKRÖNTES INNENDESIGN

- BEKANNT AUS DEN MEDIEN -

THEART-INTERIORDESIGN.COM
INFO@THEART-INTERIORDESIGN.COM
TEL.: +34 952 905 161



THE ART™

INTERIOR DESIGN

Bijan Lanfer

PREISGEKRÖNTES INNENDESIGN

- BEKANNT AUS DEN MEDIEN -

WIR EXPANDIEREN

AUFGRUND UNSERES GROSSEN ERFOLGES!

BESUCHEN SIE UNSEREN ERWEITERTEN SHOWROOM
GEGENÜBER DEM MARBELLA CLUB HOTEL.

BLVD. ALFONSO DE HOHENLOHE
CENTRO EXPO LOCAL 6 (THE ART)
29602 MARBELLA

THEART-INTERIORDESIGN.COM
INFO@THEART-INTERIORDESIGN.COM
TEL.: +34 952 905 161

DIE TOPTHEMEN

16



Innovative Sonnencreme kühlt auch die Haut

26



ClickJacking

36



Der neue McLaren W1

46



Das kulturelle Erbe Spaniens

62



MEDITERRANE KÜCHE

72



Aus dem Meer und vom Land



Titelfoto
Bijan Laufer



www.spanienaktuell.net

SPANIEN AKTUELL, S.L.
Avda. Condado de Huelva, 9
29740 Torre del Mar, Málaga
Tel.: +34 674 195 954
E-mail: info@spanienaktuell.es
Web: www.spanienaktuell.net
www.facebook.com/aktuellspanien
Anzeigen/Advertising/Publicidad:
E-mail: kai@spanienaktuell.es
Verteilung Gratis (siehe Seite 82)

Der Verlag übernimmt keine Haftung für unverlangt erhaltene Texte, Fotos und Illustrationen. Für Anzeigentexte ist der Auftraggeber verantwortlich. Leserbriefe oder namentlich gekennzeichnete Beiträge geben nicht unbedingt die Meinung des Verlages wieder und können gekürzt veröffentlicht werden. Alle Informationen und Artikel wurden nach bestem Wissen zusammengestellt. Für Fehler oder Irrtümer wird nicht gehaftet. Nachdruck, auch auszugsweise, ist nur mit schriftlicher Genehmigung des Verlages gestattet. Dies gilt auch für die Aufnahme in elektronische Datenbanken und Vervielfältigung auf CD-ROM.

Depósito Legal: MA 1759-2014

TEPPICHVERKAUF

IM MÄRZ BIETEN WIR **35% RABATT**
AUF ALLE TEPPICHE DIE WIR AUF LAGER HABEN AN!

WIR HABEN EINE GROSSE PARTIE TEPPICHE GEKAUFT, MEHR ALS 300 STÜCK, 100 % WOLLE.
VIELE VERSCHIEDENE DESIGNS, FARBEN UND GRÖSSEN.

NEU!
MANCHESTER
LOUNGE-SET

PREIS: 1.295 €



MEHR ALS 30 % RABATT



COUTCHTISCH

SCHWARZ UND BRONZE
FARBE MIT
RAUER OBERFLÄCHE
VORHER 498 €
JETZT 298 €



AKA MASSIVHOLZ-PLANKENTISCH

180x90 cm – Vorher 1.195 € – JETZT 799 €
200x90 cm – Vorher 1.348 € – JETZT 899 €
220x90 cm – Vorher 1.495 € – JETZT 999 €

SITZBANK:

180 cm – 399 € • 200 cm – 499 € • 220 cm – 599 €



Folgen Sie uns
auf Facebook

WIR LIEFERN UND MONTIEREN KOSTENLOS AN DER KÜSTE

Avda. de Andalucía, 187 · 29751 Caleta de Vélez · (Eingang zum Hafen von Caleta)

Tel: 952 55 06 69 · piramides@mueblespiramides.com · www.mueblespiramides.com

Öffnungszeiten: Montag bis Freitag 10 - 20 Uhr. Samstags: 10 - 14 Uhr.



DÄNISCHE QUALITÄT ZU SPANISCHEN PREISEN

Not macht erfinderisch

Spanien boomt – das ganze Jahr über strömen Touristen ins Land. Sie reisen mit dem Flugzeug, dem Auto oder dem Wohnmobil, bringen Geld in die Kassen und sorgen für Steuereinnahmen. Doch nicht alle Urlauber werden gleichermaßen willkommen geheißen – insbesondere Wohnmobilreisende sind oft unerwünscht.

Die wenigen legalen Stell- und Campingplätze reichen längst nicht aus, um die wachsende Nachfrage zu decken. Zwar sind in den letzten Jahren einige hinzugekommen, doch das reicht bei weitem nicht. Statt Lösungen zu suchen, überfluten reißerische Schlagzeilen die Medien: „Camper-Chaos an der Costa Blanca!“, „Wohnmobile im Naturpark!“, „Anwohner beklagen Müll und Lärm!“

Dabei sind Wohnmobile kein neues Phänomen. Schon vor 30 Jahren erkundeten Reisende Spanien auf vier Rädern. Doch seit der Pandemie hat sich die Zahl der Fahrzeuge vervielfacht – 2024 zählte man rund 500.000, vom günstigen Kastenwagen bis hin zu Luxusmobilen. Trotzdem hält sich hartnäckig das Klischee vom geizigen Camper, der nur im Fahrzeug kocht, Restaurants meidet und keinen Cent ausgibt.

Ich bin oft in Andalusien unterwegs und kann aus eigener Erfahrung sagen: Das ist schlichtweg falsch. Wohnmobilreisende tragen aktiv zur lokalen Wirtschaft bei – sie kaufen Lebensmittel, besuchen Restaurants und Cafés, lassen sich beim Friseur verwöhnen oder benötigen Werkstätten. Doch anstatt dieses Potenzial zu nutzen, bleiben viele Gemeinden untätig oder treffen Entscheidungen, die das Problem nur verschärfen. In Torre del Mar etwa musste ein Campingplatz ersatzlos einem Wohnblockprojekt weichen. Die neuen Wohnungen werden wohl auf Plattformen wie Airbnb landen und zu überbezahlten Ferienunterkünften werden.

Mit der wachsenden Zahl an Wohnmobilen greifen viele Kommunen nun lieber zum Verbots-Hammer: „Parken verboten!“, „Einfahrt verboten!“ – auch auf Flächen, auf denen jedes andere Fahrzeug abgestellt werden darf. Bequem und lukrativ zu-



Kai Ertel

[Kommentar]

gleich: Keine Investitionen, aber satte Strafzettel. Dabei wird übersehen, dass Wohnmobilreisende keine mittellosen Nomaden sind. Allein im Jahr 2024 waren es schätzungsweise eine Million Reisende – wenn man davon ausgeht, dass in Wohnmobilen durchschnittlich zwei Personen unterwegs sind. Und die Zahl der Fahrzeuge wird in den kommenden Jahren weiter steigen. Ein enormes Potenzial, das vielerorts ignoriert wird, während andere Länder längst gezielt in die nötige Infrastruktur investieren.

Ein Beispiel, wie man das Potenzial geschäftlich nutzen kann, zeigt ein Bäcker in Torremolinos. Jeden Morgen fährt er hupend mit seinem Lieferwagen über eine große, legale Parkfläche am Meer, auf der Wohnmobile stehen. Seine Geschäftsidee? Frische Brötchen und Backwaren direkt an die Wohnmobile zu liefern – eine clevere Strategie, die seinen Betrieb am Leben hält. Denn gegen die Dumpingpreise der Discounter hat er im Laden keine Chance. Übrigens: Der Platz? „Pico bello“. Vermüllte Stellplätze? Hat er in all den Jahren nie gesehen.

Ein weiteres Beispiel zeigt sich in Mijas Costa, wo ein riesiger Parkplatz an der Autobahn von Wohnmobilen legal genutzt wird – allerdings ohne Infrastruktur. Ein Vorschlag, dort Strom- und Entsorgungsmöglichkeiten einzurichten, wurde leider abgelehnt.

In Alhama de Granada, einer charmanten Kleinstadt 80 Kilometer von Málaga entfernt, setzt man hingegen gezielt auf den

Wohnmobil-Tourismus. Mit ihrer spektakulären Schlucht, historischen Bauten und vielfältigen Gastronomie ist sie ein reizvolles Reiseziel. Besonders das „El Ventorro“, ein Restaurant mit arabischem Bad und Höhlenzimmern, zieht viele Gäste an.

Bis etwa 2010 war Alhama noch ein Geheimtipp. Doch dann ergriff der Stadtrat die Initiative zur touristischen Entwicklung – mit Erfolg. Die Fiesta del Vino, die jedes Jahr im Februar stattfindet, wurde gezielt beworben. Wohnmobilreisende wurden explizit eingeladen und erhielten kostenfreie Stellplätze. Schon 2012 rollten 150 Wohnmobile an, 2024 waren es über 300.

Ich sprach mit Álvaro, dem Stadtrat für Festlichkeiten, und fragte, ob Wohnmobilsten auch außerhalb der Fiesta willkommen sind. Seine Antwort: „Natürlich! Sie sind eine Bereicherung für die Stadt – das ganze Jahr über.“ Kein Ärger mit Umweltverschmutzung oder Lärmbelästigung, sondern ein Konzept, von dem alle profitieren.

Heute ist Alhama de Granada das ganze Jahr über ein Ziel für Wanderer, Geschichtsinteressierte, Feinschmecker – und Wohnmobilreisende. Statt Wohnmobilsten mit Verboten und Strafzetteln zu vergraulen, sollten Städte kreative Lösungen finden, um sie willkommen zu heißen. Not macht erfinderisch – und in Alhama de Granada hat sich dieser Ansatz bewährt. Ein Modell, dem viele andere Städte folgen sollten.



A CIELO ABIERTO

ALL YOU NEED FOR A BETTER OUTDOOR LIFE



musola **jardinico**® GANDIABLASCO **DEDON** **extremis** **Manutti**®

ROLS

GLOSTER
TEAK, CRAFTS & INNOVATION

ROYAL BOTANIA
indulge in finesse

JATI & KEBON
FURNITURE

MESTREMAT
SOLID SURFACES ULTIMATE EXPERTS

indu+

PROSTOR
SHADE SOLUTIONS

UMBROSA
UNIQUE SHADE DESIGN

joli

HEATSAIL
EXTEND YOUR GREAT MOMENTS

Calle Policía Nacional local 3 · ESTEPONA · +34 951 960 366 · estepona@acieloabierto.net
C.C. Oasis loc 4 · Ctr. N-340 Km 183 · MARBELLA · +34 951 668 347 · marbella@acieloabierto.net

Großes Lager in Spanien mit sofortiger Lieferung

www.acieloabierto.net

DISCOVER OUR



PREMIUM BRANDS





Wie stellen Sie sich Ihren Traum-Außenbereich vor?

Wenn Sie gerade Ihr Ferienhaus an der Costa del Sol oder Costa Blanca gekauft haben, träumen Sie sicherlich davon, einen Außenbereich zu schaffen, der Stil, Komfort und Funktionalität vereint. In den Geschäften von A Cielo Abierto helfen wir Ihnen dabei, diesen Traum mit den hochwertigen Outdoor-Möbeln der renommierten Marke Jati&Kebon in die Realität umzusetzen.

Wir gestalten Ihren Außenbereich professionell, sodass er Ihre Persönlichkeit und Ihren Lebensstil widerspiegelt.

Mögen Sie moderne Linien, die eine zeitgemäße Note verleihen? Oder bevorzugen Sie vielleicht rustikalen Charme und gemütliche Details, die die Schönheit Ihres Gartens oder Ihrer Terrasse betonen? Egal, welche Vorlieben Sie haben, unsere Möbel sind darauf ausgelegt, das Beste aus Ihren Außenbereichen herauszuholen.

Um den Prozess für Sie so einfach wie möglich zu gestalten, bieten wir jetzt umfassende Dienstleistungen an:

- Hausbesuche, um Ihre Bedürfnisse und die verfügbaren Flächen besser zu verstehen.
- 3D-Designs mit fortschrittlichen Tools wie SketchUp, damit Sie das Endergebnis visualisieren können.
- Lieferung und Montage mit außergewöhnlichem After-Sales-Service, denn Ihr Komfort steht für uns an erster Stelle.

Jedes Stück unserer Jati&Kebon-Kollektion wird aus hochwertigen Materialien wie Aluminium, Teakholz und Seil gefertigt. Diese sorgen für Langlebigkeit und sind dennoch leicht und einfach zu bewegen. Unsere sorgfältig ausgewählten Stoffe und Farben sind darauf ausgelegt, den Witterungsbedingungen an der Küste standzuhalten und über Jahre hinweg makellos zu bleiben.

Seit über 25 Jahren hat sich Jati&Kebon der Gestaltung von Möbeln verschrieben, die Design, Funktionalität und Widerstandsfähigkeit vereinen. Bei A Cielo Abierto bringen wir diese Erfahrung mit anderen Marken wie Manutti, Dedon, Gloster, Joli und weiteren zusammen – den führenden Luxusmarken für das Leben im Freien. Wir teilen dieses Know-how nicht nur mit Privatkunden, sondern auch mit Hotels, Architekten und Innenarchitekten weltweit und bieten maßgeschneiderte Lösungen für ihre Outdoor-Projekte an.

Besuchen Sie uns in unserem Geschäft und entdecken Sie, wie wir Ihnen helfen können, den perfekten Außenbereich für Sie und Ihre Familie zu gestalten – oder Ihr professionelles Projekt auf ein neues Niveau zu heben. Wir freuen uns darauf, Teil dieser Reise mit Ihnen zu sein!

Erhältlich bei



**ESTEPONA – MARBELLA
ALTEA – BENISSA**

Großes Lager in Spanien mit sofortiger Lieferung

www.acieloabierto.net



LÖBER STEINMETZ & GARCÍA

Partnerschaft von Rechtsanwälten mbB

AUSZUG AUS DEM BUCH:

**Grundeigentum in Spanien von A – Z für Eigentümer, Käufer und Verkäufer
(Vollständige Neubearbeitung 7. Auflage).**



Von Dr. Burckhardt Löber, Dr. Alexander Steinmetz und Rocío García Alcázar

Eigentumsvermutung

Wer im Grundbuch als Eigentümer eingetragen ist, gilt Dritten gegenüber auch dann als Eigentümer, wenn außerhalb des Grundbuchs eine andere Rechtssituation eingetreten ist, die ihren Niederschlag noch nicht im Grundbuch gefunden hat. Gemäß Art. 38 LH wird vermutet, dass im Grundbuch eingetragene dingliche Rechte bestehen und in dem im Grundbuch im näheren bezeichneten Umfang dem eingetragenen Inhaber gehören. Wer entgeltlich von dem im Grundbuch eingetragenen Inhaber eines Rechts dieses erwirbt und selbst eingetragen ist, wird mithin in seinem guten Glauben an die Richtigkeit des Grundbuchs auch dann geschützt, wenn außerhalb des Grundbuchs eine Rechtsübertragung auf einen Dritten stattgefunden hat. Im Falle eines unentgeltlichen Erwerbs genießt der Erwerber nur den Schutz, den sein Rechtsvorgänger besaß (Art. 34 Abs. 3 LH). Die Vermutung bezieht sich aber nicht auf die Größe des Grundstücks. Vielmehr gilt die Vermutung des Art. 38 LH aufgrund der Rechtsprechung des Tribunal Supremo nur für rechtliche und nicht für tatsächliche Umstände (Urteile vom 24.7.1987 und 11.7.1989).

Der Grundbuchbeamte trägt nach Art. 9 LH „Natur“, Lage, Grenzen und Oberflächen des Grundstücks so ein, wie sie im Eigentumstitel (notarieller Kaufvertrag) festgestellt worden sind, hat sich jedoch hierbei mit dem zuständigen Katasteramt abzustimmen. Der Erwerber sollte daher bei Zweifeln selbst die Angaben überprüfen. Den Eintragungen im Katasteramt kommt jedoch in gewisser Hinsicht eine Beweisfunktion zu.

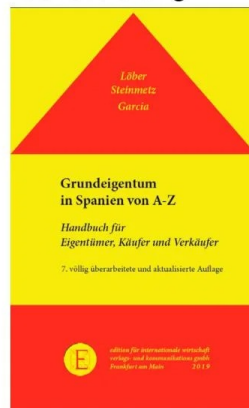
Die Autoren Dr. Alexander Steinmetz und Rocío García Alcázar sind Partner der Rechtsanwaltskanzlei Löber Steinmetz & García, Partnerschaft von Rechtsanwälten mbB, Frankfurt, Köln. E-Mail: info@loeber-steinmetz.de

Tel: +49-(0)69 96 22 11 23, +49-(0)221 82 82 97 09

www.loeber-steinmetz.de

In Kooperation mit Löber Steinmetz García Rechtsanwälte y Abogados S.L.P., Mallorca und Teneriffa, Tel. +34 971 72 03 72, Tel. +34 922 38 03 15

Buchbestellung:



Grundeigentum in Spanien von A – Z für Eigentümer, Käufer und Verkäufer (Vollständige Neubearbeitung 7. Auflage) 216 Seiten, € 38,- . edition für internationale Wirtschaft Verlagsauslieferung W. Jenior Marienstraße 5, 34117 Kassel,

Telefon: +49 (0) 561/739 16 21,

Fax: +49 (0)561/774148

E-Mail: service@jenior.de,

www.edition-spanien.de

EL FARO
DECORACION

Avda. El Faro nº 2
Torrox-Costa (Málaga)
Tel: 952 53 03 75
www.decoracionelfaro.es

WIR FERTIGEN UND INSTALLIEREN

MAßGESCHNEIDERTE

VORHÄNGE UND JALOUSIEN

LÖBER STEINMETZ & GARCÍA
Partnerschaft von Rechtsanwälten mbB

7. überarbeitete und aktualisierte Aufl. 2019
Löber Steinmetz García
Grundeigentum in Spanien von A-Z
Handbuch für Eigentümer, Käufer und Verkäufer
€ 38,-
7. völlig überarbeitete und aktualisierte Auflage
E
edition für internationale Wirtschaft
verlage und Dienstleistungen GmbH
Frankfurt am Main 2019

Löber Steinmetz & García
Partnerschaft von Rechtsanwälten mbB

Kanzlei Frankfurt/Main
Tel.: +49.69.962211-23
Fax: +49.69.962211-11
E-Mail: info@loeber-steinmetz.de

Kanzlei Köln
Tel.: +49.221.82829709
Fax: +49.221.790764532
E-Mail: r.garcia@loeber-steinmetz.de

www.loeber-steinmetz.de

— In Kooperation mit —

Löber Steinmetz García
Rechtsanwälte Abogados, SLP

Kanzlei Palma de Mallorca
Tel.: +34.971.720372
E-Mail: i.fangauf@l-s-g.es

Kanzlei Tenerife Puerto de la Cruz
Tel.: +34.922.380315
E-Mail: b.klemmer@l-s-g.es

www.l-s-g.es

Unser Verlag
Edition für internationale Wirtschaft
www.edition-spanien.de
Tel.: +49.561.7391621
Fax: +49.561.774148
E-Mail: EditionSpanien@aol.com

Aus dem Verlagsprogramm
- Erben und Vererben in Spanien
- Wohnungseigentum und Urbanisationen in Spanien
- Mieten und Vermieten in Spanien



BUFETE DE ABOGADOS

www.delgado-vila.com

info@delgado-vila.com

MÁLAGA

Avda. Manuel Agustín Heredia, 22, 6º y 7º- 4, 29001, Málaga
Teléfonos: (+34) 952 22 59 59 (+34) 952 21 44 11

Deutschsprachige Anwaltskanzlei mit Fachanwälten für Immobilienrecht, Erbschaftsrecht, Abwicklungen von Nachlassverfahren, Steuerrecht, wozu auch Steuererklärungen für Residente und Nicht-Residente in Spanien gehören. Seit mehr als 40 Jahren beschäftigen wir uns mit der Bearbeitung und Abwicklung von Kauf- und Verkaufsgeschäften von Immobilien in Andalusien. Wir erledigen die damit verbundenen steuerlichen und behördlichen Verpflichtungen, bieten rechtliche Beratung in Erbschaftssachen an und helfen bei Testamentserrichtungen.

Wir laden Sie ein, Kontakt mit unseren Anwälten über unsere Website aufzunehmen bzw. zur Vereinbarung von Gesprächsterminen in unseren Kanzleien in Málaga oder Torrox-Costa.

TORROX

Urb. El Recreo III, 1ºC, 29793 Torrox-Costa (Málaga)
Teléfono: (+34) 952 53 10 92

7 clevere Tipps, um beim täglichen Fahren Kraftstoff zu sparen – von Generali Expatriates



Wussten Sie, dass das Verbrennen von nur einem Liter Benzin etwa 2,3 kg CO₂ in die Atmosphäre freisetzt? Ein reduzierter Kraftstoffverbrauch spart nicht nur Geld, sondern verringert auch Ihre Umweltbelastung. Hier sind sieben einfache Tipps, mit denen Sie Kraftstoff sparen können:

- 1. Route planen:** Überprüfen Sie Verkehrsmeldungen und planen Sie Ihre Strecke im Voraus. Eine um 10 Minuten verlängerte Fahrt kann den Kraftstoffverbrauch um bis zu 14 % erhöhen.
- 2. Reifendruck kontrollieren:** Ein zu niedriger Reifendruck kann den Kraftstoffverbrauch um 2–4 % steigern und die Fahrsicherheit verringern.
- 3. Nur das Nötigste mitnehmen:** Jedes zusätzliche Gewicht von 50 kg kann den Kraftstoffverbrauch um fast 3 % erhöhen.
- 4. Konstante Geschwindigkeit halten:** Beschleunigen Sie gleichmäßig und nehmen Sie den Fuß frühzeitig vom Gaspedal, wenn Sie langsamer werden.
- 5. Höhere Gänge nutzen:** Halten Sie den Motor entspannt, indem Sie früh in höhere Gänge schalten und mit niedriger Drehzahl fahren.
- 6. Motor bei langen Stopps ausschalten:** Leerlauf verbraucht unnötig Kraftstoff. Schalten Sie den Motor aus, wenn Sie länger als eine Minute stehen.
- 7. Klimaanlage bewusst nutzen:** Halten Sie die Fenster geschlossen und stellen Sie die Klimaanlage auf 21–23 °C ein, um übermäßigen Kraftstoffverbrauch zu vermeiden.

Der Umstieg auf ein Elektrofahrzeug kann die CO₂-Emissionen erheblich senken – und keine Sorge: Generali Expatriates bietet auch speziell auf Elektrofahrzeuge zugeschnittene Versicherungen an, darunter Pannenhilfe, Batterieschutz und eine Haftpflichtdeckung von bis zu 300.000 € pro Schadensfall.

Generali Expatriates bietet maßgeschneiderte Lösungen für alle Fahrzeugtypen mit über 200 Maklern und Agenten, die Sie in Ihrer Sprache beraten. Für ein Angebot oder um einen Makler zu finden, besuchen Sie www.generaliexpatriates.es oder rufen Sie 91 342 25 49 an.



Fahren Sie intelligenter und genießen Sie Ihr Leben in Spanien mit voller Sicherheit!



GENERALI

Die #1. Wahl als Versicherer

EXPERTEN, DIE SICH UM SIE KÜMMERN



BIS ZUM 26. MAI 2025

10%

CASHBACK

Schließen Sie eine neue **Auto- oder Hausratversicherung** ab und erhalten Sie **10% Cashback** zu jeder Police! Dies ist unsere Art, Danke zu sagen, dass Sie sich für uns entschieden haben!



+200 Expat-Makler und -Agenten die Ihre Sprache sprechen!



+150.000 internationale Kunden in ganz Spanien vertrauen in uns



Eine breite Palette von Produkten, die auf Ihre Bedürfnisse maßgeschneidert sind!

Besuchen Sie **generaliexpatriates.es** und fordern ein Angebot an

Cashback-Aktion gültig für Policen, die zwischen dem 25. Februar und dem 26. Mai 2025 abgeschlossen werden und in Kraft treten. Policen müssen per Bankeinzug bezahlt werden. Gilt nicht bei Verlängerungen oder Ersatz. Gültig nur für neue Kfz-, oder Hausversicherungspolicen. Bedingungen und Mindestprämien werden angewendet. Bis zu maximal 75 € Cashback pro Police. Für Einzelheiten besuchen Sie unsere Website oder fragen Ihren Makler/Agenten. Generali Seguros y Reaseguros, S.A.U. (Ust.-Id. Nr. A48037642 und offiziellem Büro in 28042 Madrid, Paseo de las Doce Estrellas, 4, Spanien) haftet für dieses Angebot.

Innovative Sonnencreme kühlt auch die Haut

Titandioxid-Nanopartikel in Präparat der Tsinghua-Universität reflektieren Wärmestrahlen



Rufan Zhang von der Tsinghua-Universität hat eine neue Hightech-Sonnencreme entwickelt, die nicht nur gut gegen UV-Strahlung schützt, sondern auch noch kühlt. In „Nano Letters“ der American Chemical Society stellt das Team seine neue Emulsion vor. Der Schutzfaktor liegt bei 50, und die Haut bleibt, mit der neuen Creme geschützt, sechs Grad Celsius kühler als nackte oder mit dem üblichen Sonnenschutz versehene Haut.

Schlüssel Strahlungskühlung

Der Effekt beruht auf der sogenannten Strahlungskühlung. Dabei wird Wärme entweder reflektiert oder aktiv abgestrahlt, wodurch alles darunter Liegende gekühlt wird. Sie wird bereits zur Herstellung kühlender Stoffe und Beschichtungen verwendet, die unter anderem Häuser kühlen. Einige passive Strahlungskühlungstechnologien basieren auf Titandioxid (TiO_2), da die weißliche Substanz Wärmestrahlen reflektiert. TiO_2 -Partikel werden auch in mineralischen Sonnenschutzmitteln verwendet, um UV-Licht zu reflektieren, aber die Partikel haben nicht die richtige Größe, um durch die Reflektion von Infrarotstrahlen einen Kühleffekt zu erzeugen.

Zhang und seine Kollegen haben daher untersucht, welche Partikelgröße Wärmestrahlen am besten reflektieren. Als sie diese gefunden hatten, stellten sie einen Sonnenschutz sechs Inhaltsstoffen her: TiO_2 -Nanopartikel der richtigen Größe, Wasser, Ethanol, Feuchtigkeitscreme, Pigmente und ein in der Kosmetik gebräuchliches Silikonpolymer namens Polydimethylsiloxan, das die Haut glänzen lässt. Außer dem

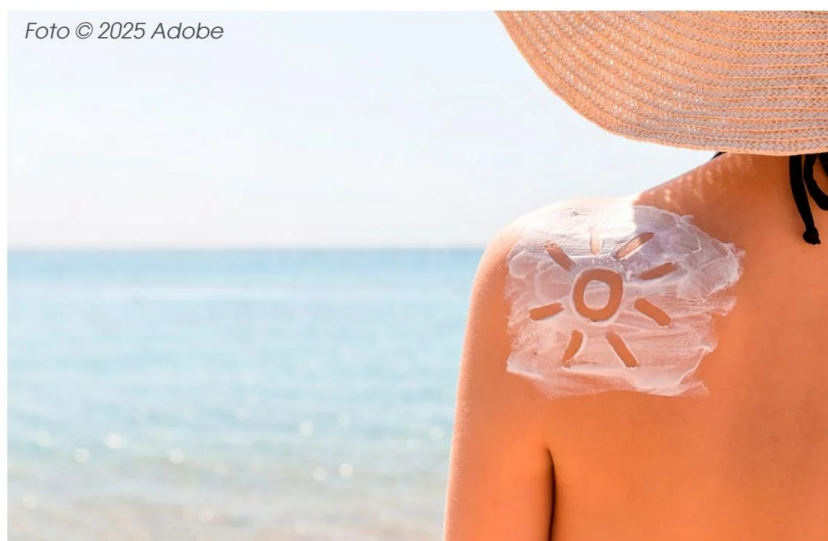
Kühleffekt und dem hohen Sonnenschutzfaktor von 50 glänzt diese Formulierung damit, dass sie wasserfest ist, man also zwischendurch auch einmal in die Fluten springen kann, und behält ihre Wirksamkeit zwölf Stunden lang bei.

Günstigere Herstellung

Zehn Gramm dieser Creme sollen in der Herstellung umgerechnet nur gut 90 Euro-Cent kosten, etwa so viel wie bereits auf dem Markt befindliche Sonnenschutzmittel. Die Forscher sagen, dass ihre Creme ein vielversprechendes kommerzielles Potenzial hat, vor allem weil die Temperaturen im Sommer wegen der globalen Erderwärmung weiter steigen.

Quelle: Peking/Washington pte002

Foto © 2025 Adobe



TOM FORD

DEINE AUGEN SPRECHEN

Lass sie mit einer
einzigartigen Brille verzaubern



... ópticas perea ...

OPTOMETRÍA · CONTACTOLOGÍA · TERAPIA VISUAL · AUDIOLOGÍA

☎ 951 241 410

☎ 625 99 61 33



Montag - Freitag
9 a.m. - 9 p.m.

Samstags
10 a.m. - 2 p.m.

www.opticasperea.es



C/ Santa Margarita, 15 - Torre del Mar

24 std. Hausarzt Service!



- + Helicopteros Sanitarios ist der Führende Hausarzt und Notdienst an der Küste.
- + Englisch sprechende Profis.
- + Wir haben keine Altersgrenze oder Medizinische Einschränkungen.
- + Flotte von Krankenwagen mit modernster Technologie ausgestattet.
- + Weniger als der Preis einer Tasse Tee pro Tag!

Es ist immer besser, wenn Sie auch etwas Englisch oder Spanisch sprechen, um das richtige Verständnis mit den Ärzten zu erreichen!

Gegründet
1988

Wir sind immer an ihrer Seite

Werden Sie jetzt Mitglied

☐ www.helicopterossanitarios.com

✉ info@helicopterossanitarios.com

☎ (+34) 952 81 67 67

📍 MARBELLA - FUENGIROLA - MANILVA



HELICOPTEROS
SANITARIOS



WASSER MUSS GERECHTER VERTEILT WERDEN

Wasseratlas 2025: Wie wir unsere wichtigste Ressource schützen und erhalten

Die Heinrich-Böll-Stiftung und der Bund für Umwelt- und Naturschutz Deutschland (BUND) haben den Wasseratlas 2025 veröffentlicht. Er illustriert auf 60 Seiten anschaulich, warum die Ressource Wasser stark unter Druck steht und zeigt bestehende Lösungsansätze, um die Verfügbarkeit der Grundlage allen Lebens weltweit zu sichern.

Der Wasserkreislauf unseres Planeten gerät durch Übernutzung, Verschmutzung und die Zerstörung intakter Landschaften zunehmend aus dem Gleichgewicht. Industrie, Digitalisierung, die Produktion von Kleidung, Fahrzeugen und Nahrungsmitteln beanspruchen weltweit große Mengen an Wasser. Das gefährdet Ökosysteme, die Nahrungsmittelversorgung und die Wasserqualität.

Die Klimakrise verstärkt diese Entwicklung zusätzlich. Grundwasserspiegel sinken durch die erhöhten Temperaturen – pro Jahr verliert Deutschland 2,5 Kubikkilometer Wasser. Höhere Temperaturen fördern zudem das Wachstum schädlicher Bakterien und Algen, verringern den Sauerstoffgehalt in Gewässern und verschlechtern die Lebensbedingungen für Mensch und Natur. Doch es gibt Strategien, um Wassermangel und -verschmutzung entgegenzuwirken.

Dr. Imme Scholz, Vorstand der Heinrich-Böll-Stiftung: „Klimakrise und Wasserkrise bedingen sich gegenseitig und treffen die sozial Schwachen am härtesten. Besonders in ärmeren Ländern und Regionen verstärken Wassermangel und Extremwetterereignisse wie Dürren oder Überschwemmungen die Armut, gefährden lokale Lebensgrundlagen und forcieren Migration und Konflikte. Weltweit werden mittlerweile jährlich über 120 Fälle von Wasserkonflikten registriert. Grenzüberschreitende Wasserressourcen können am besten gerecht verteilt werden, wenn alle Seiten auf eine nachhaltige Nutzung setzen. Dazu braucht es eine engere internationale Zusammenarbeit, die auf klimaresilientes und gerechtes Wassermanagement setzt und dies auch bei Wirtschafts- und Handelsbeziehungen berücksichtigt. Die UN-Wasserkonferenzen 2026 und 2028 bieten einen Rahmen, um entsprechende verbindliche Abkommen zu entwickeln.“

Etwa 2,2 Milliarden Menschen haben aktuell keinen regelmäßigen Zugang zu sauberem Trinkwasser. Doch Wasserkrise gehen häufig nicht auf fehlende Wasserverfügbarkeit, sondern auf ungerechte Verteilung zurück.

Die vielerorts vollzogene Privatisierung der Wasserversorgung hat negative Auswirkungen auf Preise, Infrastruktur und den Zugang zu sauberem Wasser, sowohl in reichen als auch in armen Ländern. Um eine gerechte Verteilung und den Schutz der Wasserressourcen zu ge-

währleisten, muss Wasser als öffentliches Gut anerkannt und die Wasserversorgung wieder in die öffentliche Hand zurückgeführt werden.“

Olaf Bandt, BUND-Vorsitzender: „Umdenken jetzt - auch in bisher noch wasserreichen Ländern wie Deutschland müssen wir ab sofort unsere Lebensgrundlage Wasser wirksam schützen. Dafür braucht es einen sparsamen und gerechten Umgang mit Wasser. Es braucht nun verbindliche politische Regeln, die auch



die Industrie und die Landwirtschaft verbindlich in die Pflicht nehmen. Die Preise für Großverbraucher müssen transparent gestaltet werden und Anreize zum Wassersparen schaffen. Verursacher von Verschmutzungen müssen an den entstehenden Kosten beteiligt werden. Auf europäischer Ebene muss in den laufenden Verhandlungen zur Aktualisierung der EU-Gewässerrichtlinien die Chance ergriffen werden, neu auftretende Schadstoffe wie die Ewigkeitschemikalien PFAS streng zu regulieren und den Schutz der Ressource Wasser an die heutigen Herausforderungen anzupassen. Auch in Europa müssen die Regierungen den gesellschaftlichen Wunsch nach einer ambitionierten Wasserpolitik erfüllen. Die Versorgung und der Schutz von Mensch und Natur muss dauerhaft gesichert sein.“

Hier geht es zum Wasseratlas



www.boell.de/wasseratlas
Quelle: Heinrich-Böll-Stiftung und BUND
<http://www.boell.de>

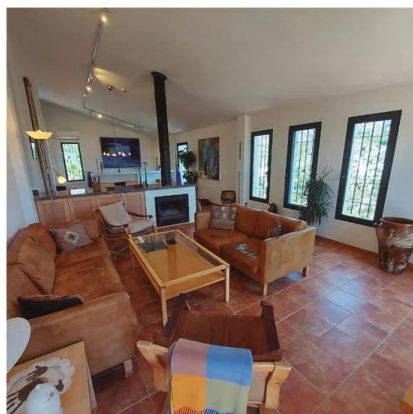
Foto © 2025 Adobe



IMMOBILIE DES MONATS – TORROX

EXKLUSIV: Großzügige, moderne Villa, nur 10 Gehminuten vom Dorf Torrox u. 15 Min. von der Küste entfernt, mit Meer- u. Bergblick: 4 Schlafzimmer, 2 Badezimmer, Wohnzimmer/Esszimmer, Doppelgarage, Pool, Garten, überdachte Terrasse, Innenhof, Zentralheizung, Klimaanlage. Großes Potenzial als Mietobjekt oder für den Dauerwohnsitz.

Bebaute Fläche: 268 m² **Grundstück:** 8.244 m² **EPC:** F **REF:** 7866 **PREIS:** 585.000€



SIE HABEN DIE IMMOBILIE!

WIR DIE KUNDEN!

VERKAUFEN SIE MIT UNS!

SEIT 39 JAHREN SIND WIR

ERFOLGREICH!



SINCE 1986
Country Properties S.A.
IN HARMONY WITH NATURE

29754 Cómputa
 Plaza Almijara, 21
 Tel.: (+34) 952 51 61 78

29770 Torrox
 C/ Elisa Ortigosa, 7
 Tel.: (+34) 952 53 91 25

Oxfam:

Nach nur 10 Tagen sprengt das reichste Prozent sein jährliches Klimabudget

Nach gerade einmal zehn Tagen* hat das reichste Prozent der Weltbevölkerung seinen fairen Anteil am jährlich noch verträglichen Treibhausgasbudget verbraucht. Ein Mensch der ärmeren Hälfte der Weltbevölkerung würde hingegen im Durchschnitt sein Jahresbudget erst nach fast drei Jahren erreichen. Oxfam fordert eine drastische Reduzierung der Emissionen der Reichen und Superreichen sowie eine gerechte Klimafinanzierung, bei der reiche Länder ihrer Verantwortung gerecht werden.

Um die globale Erwärmung wie im Pariser Abkommen vorgesehen auf maximal 1,5°C zu begrenzen und so die schlimmsten Szenarien für den Klimawandel noch zu verhindern, darf der Atmosphäre nur noch eine sehr geringe Menge an Treibhausgasen zugeführt werden. Wenn man das verbliebene Treibhausgasbudget gleich auf alle Menschen verteilt, ergäben sich für 2030 maximal jährlich 2,1 Tonnen Kohlendioxid pro Kopf an noch verträglichen Emissionen weltweit. Diese Grenze hat das reichste Prozent der Weltbevölkerung bereits nach zehn Tagen erreicht. Ab dem 11. Januar plündern die Reichen und Superreichen die Treibhausgasbudgets der übrigen Weltbevölkerung. Demgegenüber bräuchte ein Mensch der ärmsten Hälfte der Weltbevölkerung für seinen Anteil fast drei Jahre (1022 Tage).

Oxfam bezeichnet diesen Tag als „Pollutocrat Day“, um zu betonen, dass die Klimakrise unverhältnismäßig stark vom extremen Konsumverhalten der Reichen und Superreichen vorangetrieben wird. Das reichste Prozent der Weltbevölkerung ist für mehr als doppelt so viel Treibhausgase verantwortlich wie die ärmere Hälfte der Menschheit. So müssten die reichsten ein Prozent ihre Emissionen bis 2030 um 97 Prozent senken, um das 1,5-Grad-Ziel zu erreichen.

„Die Zukunft unseres Planeten hängt an einem seidenen Faden, doch die Superreichen machen einfach weiter mit ihrem verschwenderischen Lebensstil, ihren umweltschädlichen Aktienportfolios und ihrem schädlichen Einfluss auf die Politik – und werden dabei immer reicher“, sagte Jan Kowalzig, Referent für Klimapolitik bei Oxfam Deutschland.

„Die Reichen und Superreichen müssen viel stärker für den globalen Klimaschutz in die Pflicht genommen werden. Über Steuern auf Vermögen und exzessiven Konsum könnten die Reichen und Superreichen angemessener zum Gemeinwohl beitragen, inklusive zur Finanzierung einer sozialverträglichen globalen Energiewende. Privatjets, Superjachten und ähnliche Auswüchse des für die Weltgemeinschaft extrem schädlichen Konsums gehören eigentlich verboten. Dafür braucht es Politiker*innen mit Gemeinsinn und Mut, die frei von den Einflüssen durch die Reichen und Superreichen handeln“, sagte Kowalzig.







Foto © 2025 Adobe

Oxfam fordert eine drastische Reduzierung der Emissionen der Reichen und Superreichen sowie eine gerechte Klimafinanzierung, bei der reiche Länder ihrer Verantwortung gerecht werden. Dafür muss eine Vermögenssteuer für Superreiche eingeführt werden sowie Luxuskonsum wie Superjachten und Privatjets verboten oder mit einer Strafsteuer belegt werden. Unternehmen und Investoren müssen ihre Emissionen drastisch und fair reduzieren.

Laut dem Emissions Gap Report 2024 des Umweltprogramms der Vereinten Nationen (UNEP) liegt das Emissionsniveau im Jahr 2030, das mit einer Begrenzung der globalen Erwärmung auf etwa 1,5 °C vereinbar ist, bei 24 GtCO₂e (Spanne: 20-26), was auf der Grundlage des Anteils der CO₂-Emissionen an den Treibhausgasemissionen im Jahr 2019 (74,1 %) etwa 17,8 GtCO₂ entspricht. Nach Angaben der UN wird

die Weltbevölkerung im Jahr 2030 voraussichtlich 8,5 Milliarden Menschen erreichen. Verteilt man das vertragliche Emissionsniveau für 2030 (17,8 GtCO₂) gleich auf alle 8,5 Milliarden Menschen, ergibt sich ein geschätztes jährliches Kohlenstoffbudget von 2,1 t CO₂ pro Person im Jahr 2030.

Oxfam schätzt, dass das reichste Prozent der Weltbevölkerung, darunter Milliardäre, Millionäre und Menschen mit einem Jahreseinkommen von mehr als 140.000 US-Dollar (in Kaufkraftparitäten), für 15,9 Prozent der weltweiten CO₂-Emissionen im Jahr 2019 verantwortlich waren. Die untersten 50 Prozent (mit einem durchschnittlichen Jahreseinkommen von 2.000 US-Dollar in Kaufkraftparitäten) waren 2019 für 7,7 Prozent aller CO₂-Emissionen verantwortlich. Oxfam stützt sich dabei auf Forschungsergebnisse des Stockholmer Umweltinstituts (SEI) und bewertet

die Verbrauchsemissionen der verschiedenen Einkommensgruppen im Jahr 2019, dem letzten Jahr, für das Daten verfügbar sind. Siehe dazu auch den Oxfam-Report „Carbon Inequality Kills“.

Zwischen 2015 und 2030 werden die reichsten 1 Prozent ihre Pro-Kopf-Emissionen nur um 5 Prozent reduzieren, während 97 Prozent Reduktion erforderlich sind, um das globale Pro-Kopf-Niveau zu erreichen, das mit dem 1,5°C-Ziel des Pariser Abkommens vereinbar ist.

Oxfams „Carbon Inequality Kills“ verfolgt die Emissionen von Privatjets, Jachten und umweltschädlichen Investitionen und zeigt auf, wie die Superreichen Ungleichheit, Hunger und Tod auf der ganzen Welt anheizen.

Quelle: Oxfam Deutschland e.V.
<http://www.oxfam.de>

*Anmerkung der Redaktion Spanien aktuell „1 bis 10 Januar 2025“



Foto © 2025 Adobe



OLE OPTICA

Ihr internationaler Optiker in Nerja



Unsere Öffnungszeiten im März
Montag bis Freitag 10h-14h
und nach Vereinbarung
Tel: (+34) 952 528 395
C/Antonio Ferrandis, 23,
29780, Nerja, Málaga

Kaufen Sie 1 Satz Brillengläser und erhalten Sie einen 2. Satz Brillengläser gratis *



Fragen Sie uns für mehr Informationen, kommen Sie zu einem kostenlosen Sehtest vorbei und Sie erhalten eine kostenlose Beratung

WEAR PERFECTION. THE EYEWEAR FOR MEN.

TITANflex
SELECTION

*Es gelten unsere Geschäftsbedingungen



David Di Noto & R. Fernández

- Immobilien
- Vereidigte & beglaubigte Übersetzungen Spanisch-Deutsch
- Notarielle Abwicklungen jeder Art
(Erbschaften, Schenkungen, Testamente, Beglaubigungen, Grundbuchumschreibungen, etc.)
- KFZ-Ummeldungen
- Steuererklärungen für Nicht-Residenten (Formular 210)

UNSERE BÜROADRESSE:

Urbanisation Costa del Oro, Block 1 / Geschäftslokal 2
(neben Cafetería Luan) 29793 TORROX-COSTA (Málaga)

+34 951 621 859

+34 692 804 912

david.dinoto@yahoo.es



IMMOBILIEN, ANWÄLTE & VEREIDIGTE ÜBERSETZUNGEN



David Di Noto

Allgemeine u. vereidigte Übersetzungen von Urkunden jeglicher Art:

Hr. David Di Noto Fernández ist vom Landgericht Frankenthal in Deutschland und vom spanischen Außenministerium in Madrid als Dipl. Dolmetscher/Übersetzer ermächtigt und beeidigt worden.

www.dinotofernandez.es



BARGELD IM EURORAUM BELIEBTES ZAHLUNGSMITTEL

Foto © 2025 Adobe

Österreich kommt auf 62 Prozent der Transaktionen am POS und schlägt damit den EU-Durchschnitt

Im Euroraum wird laut einer EZB-Studie zum Zahlungsverhalten privater Haushalte weiterhin Bargeld am Point-of-Sale (POS) am häufigsten zum Bezahlen eingesetzt. In Österreich werden 62 Prozent der Transaktionen am POS und somit deutlich mehr als im Euroraum-Durchschnitt bar bezahlt, gemessen am Transaktionswert sind es 56 Prozent, so die Österreichische Nationalbank (OeNB).

Digitalisierung nimmt zu

2024 wurden 52 Prozent der Transaktionen im Euroraum in bar bezahlt, 2022 waren es 59 Prozent, 2019 noch 72 Prozent. Im Vergleich zu den Werten von 2019 und 2022 sind insbesondere die Effekte der COVID-19-Pandemie, aber auch die zunehmende Digitalisierung relevant, die zu einem Anstieg der bargeldlosen Zahlungen geführt haben.

39 Prozent der POS-Transaktionen sind Kartenzahlungen (plus fünf Prozentpunkte im Vergleich zu 2022). Auch die Nutzung von Smartphones steigt und liegt 2024 bei sechs Prozent (2022 drei Prozent, 2019 ein Prozent). Gemessen am Transaktionsvolumen sind Kartenzahlungen mit

45 Prozent im Euroraum vor Bargeld mit 39 Prozent führend.

Online-Zahlungen gestiegen

Der Anteil der Online-Zahlungen ist im Euroraum in den vergangenen fünf Jahren deutlich gestiegen. 2019 lag der Anteil der Online-Zahlungen an alltäglichen Zahlungen noch bei sieben Prozent. 2024 liegt er bereits bei 21 Prozent. In Österreich haben Konsumenten 2024 rund 28 Prozent aller Zahlungen online getätigt - gegenüber 2019 rund 17 Prozentpunkte mehr.

Österreich geht aus der „SPACE 2024“-Studie der OeNB als das Land im Euroraum hervor, in dem die Nutzungshäufigkeit und Präferenz von Bargeld hoch ausgeprägt ist. 62 Prozent der POS-Transaktionen und somit um zehn

Prozentpunkte mehr als im Euroraum-Schnitt wurden mit Bargeld getätigt. Nur Malta (67 Prozent) und Slowenien (64 Prozent) liegen darüber.

38 Prozent der österreichischen Konsumenten, doppelt so viele wie im Euroraum-Durchschnitt (22 Prozent), bezahlen am liebsten bar. 2024 ist in Österreich jedoch gemäß der EZB-Studie erstmals die Kartenzahlung (39 Prozent) mit einem leichten Vorsprung beliebter als Bargeld, 2022 war Letzteres noch für knapp die Hälfte der Österreicher das bevorzugte Zahlungsmittel.

Quelle: Frankfurt am Main/Wien pte025



Foto © 2025 Adobe



LA CRUZ AZUL



**30 JAHRE ERFAHRUNG
IN DER PFLEGE IN GANZ SPANIEN**
www.lacruzazul.com

HÄUSLICHE PFLEGE FÜR SENIOREN

HAUSPFLEGEDIENST

Wir bieten Pflege für ältere und/oder behinderte Menschen direkt bei ihnen zu Hause und unterstützen sie bei allen häuslichen und sozialen Aufgaben.

Psychologische und physiotherapeutische Betreuung zu Hause ist inbegriffen.

Unsere Spezialität ist die häusliche Rehabilitation bei neurologischen Erkrankungen wie Alzheimer, Demenz, Parkinson, Schlaganfall und ähnlichen Leiden.

Unser Team umfasst Psychologen mit Fachkenntnissen in Sozialpflege, Familienunterstützung und Personalwesen.

FÜR WEITERE INFOS RUFEN SIE UNS KOSTENLOS AN

900 900 626

KLIMACENTRO

IHR FACHBETRIEB SEIT 1987

FÜR PHOTOVOLTAIK & KLIMAANLAGEN

Avd. Andalucía 57 - Torre del Mar (Málaga)  **608 017720**  **952 540786**



www.KLIMACENTRO.com



Entspannt in den Lebensabend!

Ihr Immobilienverkauf mit lebenslangem Wohnrecht!



Verkaufen Sie Ihre Immobilie auf Leibrenten-Basis und sichern Sie sich eine lebenslange Zusatzrente samt Wohnrecht.

Kontaktieren Sie uns jetzt für Details und ein unverbindliches Angebot unter Tel.: (+34) 623 131 263

ClickJacking:

Neue Variante setzt auf Doppelklicks



Beim sogenannten Clickjacking handelt es sich um einen bösartigen Angriff auf legitime Webseiten, bei denen die Kriminellen die Darstellung der Webseite mit einem eigenen, für den Nutzer oft nicht sichtbaren User-Interface (UI) überlagern. So führt ein vermeintlich harmloser Klick nicht wie beabsichtigt zur nächsten Unterseite, sondern sorgt dafür, dass beispielsweise Schadcode ausgeführt wird. Auch die Eingabe von Nutzerdaten kann so abgefangen werden. Diese Vorgehensweise ist bereits seit mehreren Jahren bekannt und die Entwickler von Webbrowsern haben Maßnahmen ergriffen, die derartige Angriffe verhindern sollen.

Doch nun hat der Sicherheitsexperte Paulos Yibelo eine neue Art des Clickjacking namens DoubleClickjacking entdeckt, die das Timing von Doppelklicks ausnutzt und so die Nutzer austrickst. Dabei erstellt der Angreifer eine Webseite mit einer scheinbar harmlosen Schaltfläche, etwa „Hier klicken, um Ihre Belohnung zu sehen“ oder „Hier klicken, um den Film zu sehen“. Lässt sich der Besucher der Webseite darauf ein, wird ein neues Fenster erstellt, das die ursprünglich besuchte Webseite überlagert und einen weiteren Köder enthält, z. B. das Lösen eines Captcha, um fortzufahren.

Das Captcha auf dem neuen, überlagerten Fenster fordert den Besucher nun auf, auf eine Schaltfläche auf der Seite doppelt zu klicken, um das Captcha zu lösen. Diese Seite wartet jedoch bereits auf das Mousedown-Ereignis und schließt, wenn es erkannt wird, schnell das Captcha-Overlay, so dass der zweite Klick auf der nun angezeigten Autorisierungsschaltfläche oder dem Link auf der zuvor verborgenen legitimen Seite landet. Dies führt dazu, dass der Benutzer fälschlicherweise auf die

angezeigte Schaltfläche klickt und möglicherweise die Installation eines Plug-ins, die Verbindung einer OAuth-Anwendung mit seinem Konto oder die Bestätigung einer Aufforderung zur Multi-Faktor-Authentifizierung zulässt.

Das Gefährliche an dieser neuen Methode ist, dass sie alle derzeit üblichen Sicherheitsmaßnahmen gegen Clickjacking umgeht, da sie im Gegensatz zu den bisher beobachteten Kampagnen weder auf iframes setzt, um die legitime Webseite zu überlagern, noch versucht, Cookies auf eine andere Domain zu übertragen. Stattdessen finden alle Aktionen auf legitimen Webseiten statt, wodurch der Schutz ausgehebelt wird.

Laut Yibelo lässt sich DoubleClickjacking auf so gut wie jeder Webseite anwenden, was der Sicherheitsforscher eindrucksvoll demonstriert, indem er Accounts auf populären Webseiten wie Shopify, Slack und Salesforce auf diese Art übernimmt. Darüber hinaus warnt er davor, dass diese Art des Angriffs nicht nur auf Webseiten eingesetzt werden könnte, sondern auch zur Verbreitung von Browser-Extensions. Sogar Nutzer von mobilen Geräten könnten betroffen sein.

Um sich gegen diese Art von Angriffen zu schützen, hat Yibelo ein JavaScript zur Verfügung gestellt, das zu Webseiten hinzugefügt werden kann, um Schaltflächen vorübergehend zu deaktivieren, bis eine Mausbewegung ausgeführt wird. Dadurch wird verhindert, dass der Doppelklick beim Entfernen des Overlays des Angreifers automatisch auf die Berechtigungsschaltfläche klickt. Der Forscher schlägt auch einen potenziellen HTTP-Header vor, der den schnellen Wechsel zwischen Fenstern während einer Doppelklicksequenz einschränkt oder blockiert.

Quelle: 8com GmbH & Co. KG

Foto © 2025 Adobe



Danish Hair Design

Lenette Stokholm

(Ich spreche Deutsch)

Av. De Andalucia 32
29740 Torre Del Mar

692 103 907

Öffnungszeiten: Di.-Fr.
Montag geschlossen.
Nur nach Terminvereinbarung



www.danishhairdesign.com

Mail: ls@danishhairdesign.com



Übersetzungen / Sprachkurse
von Muttersprachler,
Begleitungen zu Behörden,
Notar, Ärzte etc.
Spanischkurse
Telf.: 628 732 878
Email: estilo@estilo1221.com
Valentín García

Düsseldorfer Kö-Friseur
Frank Engel empfängt Sie
im modernen Ambiente

Urb. Costa del Oro, 1
local 14, Torrox-Costa
Telf.: **952 532 271**

DNCS



**DEUTSCHSPRACHIGE
NACHBARSCHAFTSHILFE**



Eine helfende Hand.

www.dncs.es



info@dncs.es



Dr. WOLFGANG KLEIMEIER
Clínica Urológica de Marbella

DEUTSCHER FACHARZT: Dr. Wolfgang Kleimeier.
Krankheiten von Blase, Nieren, Prostata, Geschlechts-
krankheiten, Krebsvorsorge, Onkologie, Tumornach-
sorge, Operationen, Psychotherapie, Hausbesuche.
CLINICA UROLOGICA DE MARBELLA, Avda. Ricardo
Soriano 36, 29601 Marbella
Tel.: +34 952 863 642, **Mobil:** +34 670 620 544.
Mail: info@clinica-urolologica.eu
WhatsApp: (+34) 679 065 410

DU BIST NICHT ALLEIN!

Wenn Du Opfer von Gewalt gegen Frauen bist,
oder einfach nur Fragen zu diesem Thema hast, dann

Ruf die **GRATIS FRAUEN-BERATUNGSNUMMER**
der andalusischen Verwaltung an:

900 200 999

24-Stunden Service – 46 Sprachen



RESIDENTENBÜRO - fndmijas.es
AMT FÜR GLEICHSTELLUNG UND FÖRDERUNG
cmujer@mijas.es
GEMEINDE MUJAS
www.mijas.es

SOROPTIMIST INTERNATIONAL COSTA DEL SOL
cmujer.malaga.lam@juntadeandalucia.es
soroptimist.costadelosol@gmail.com
www.soroptimist.es



INSTITUT FÜR FRAUEN IN ANDALUSIEN
cmujer.malaga.lam@juntadeandalucia.es
ANDALUSISCHE PROVINZREGIERUNG
www.juntadeandalucia.es/institutodelamujer.es

Advisia Account & Tax Services

Umfassende, deutschsprachige Dienstleistungen
in Finanz- u. Lohnbuchhaltung sowie Steuern.

Mo. bis Mi. in Vélez-Málaga (9–15h) oder

Do. bis Fr. in Málaga (9–15h)

Und nach telefonischer Vereinbarung

Telf: (+ 34) 624 158 185

www.advisia.es

Vélez- Málaga, Camino viejo de Vélez-Málaga 14, 2º
Málaga, Avenida Manuel Agustín Herredia 22, 5º Pta. 1,



Suss & Weske Umzüge

ZUVERLÄSSIGSCHNELLFLEXIBEL

Unsere Leistungen

- Komplettumzüge mit Full-Service
- Beiladungen in Spanien und Deutschland
- Montage und Demontage von Möbeln
- Einlagerungen in Spanien und Deutschland
- Überführung von Autos und Motorrädern
- Kunst- und Werttransporte
- Lokalumzüge

Abfahrzeiten:
14-tg. von DE nach ES
und ES nach DE

EINLAGERUNGEN

Umzugsgut, Handelsware, Motorräder...
Lang- u. Kurzzeiteinlagerungen möglich!



www.sw-umzugspanien.com

Kontakt in Spanien

Kai Suss
Polígono Industrial "La Peña" (ITV) - Nave 5 - Fase 4
ES 29750 Algarrobo / Málaga
T +34 673 572 355 E kaisuss@hotmail.com

Kontakt in Deutschland

Hartmut Weske
Büro - Morper Str. 2
DE 40625 Düsseldorf
Lager - Max-Planck-Str. 24
DE 40699 Erkrath / Düsseldorf
T +49 152 246 235 87 E hartmut.weske@gmx.de



Foto: Pixabay - Aberrant Realities

KI sollte besser nicht vermenschlicht werden

Wissenschaftler warnen Benutzer davor, Technologie blind als einen Partner im Leben zu sehen

Mit dem Aufkommen Künstlicher Intelligenz (KI) nimmt der sogenannte Anthropomorphismus eine neue Dimension an. „Normalerweise erwarten wir von einer Technologie oder Maschine, dass sie präziser, spezifischer, schneller und weitaus effizienter ist als wir. Doch die Ergebnisse von KI wirken menschlich, weil sie menschenähnliche Eigenschaften aufweisen. Sie sind ungenau, anpassungsfähig und überraschend“, so Daniel Huttenlocher vom Schwarzman College of Computing am Massachusetts Institute of Technology.

KI Spiegelbild der Entwickler

„KI-Systeme wirken menschlich, weil sie die Entscheidungen widerspiegeln, die ihnen von ihren Entwicklern beigebracht wurden, und vermitteln deren eigenen Werte, Überzeugungen und Moralvorstellungen“, so Johan Rochel von der Eidgenössischen

Technischen Hochschule Lausanne (EPFL). Oft beginne der Anthropomorphismus mit der Gestaltung der Schnittstellen von KI-Systemen.

„Der Grund, warum Benutzer KI-Maschinen vermenschlichen, liegt darin, dass die Maschinen von Anfang an so konzipiert wurden, dass sie menschliche Eigenschaften aufweisen. So hat Amazons Alexa beispielsweise eine warme Stimme und einen menschlichen Namen, und ChatGPT ist genauso höflich und freundlich, wie es ein Mensch wäre. Diese Eigenschaften wurden eingebaut, um die Bedienung der Maschinen einfach und angenehm zu gestalten“, sagt Rochel.

KI kann User-Meinung ändern

Maschinen menschlich erscheinen zu lassen, ist jedoch nicht so einfach. „Es ist eine echte technische Herausforderung. Ein perfekt anthropomorphisiertes KI-System müsste die

menschliche Sprache mit all ihren Nuancen vollständig beherrschen und in der Lage sein, Emotionen zu erkennen und angemessen zu reagieren, Informationen in Echtzeit zu verarbeiten, sich an einzelne Benutzer anzupassen und so weiter“, meint Marcel Salathé, Co-Leiter des KI-Zentrums der EPFL.

Laut einer Studie von EPFL-Forscher Robert West kann ein KI-System die User-Meinung ändern, wenn dieser mit dem System über ein bestimmtes Thema interagiert und das System Zugriff auf persönlichen Daten des Benutzers hat. Das wirft Fragen zu den gesellschaftlichen KI-Auswirkungen auf, da sie sich nicht nur als verbesserte digitale Technologie einsetzen lässt, sondern auch dazu, Gespräche zu generieren, die Entscheidungen beeinflussen. Dessen müsse man sich stets bewusst sein.

Quelle: Lausanne/Cambridge pte004

<https://www.mit.edu/>

<https://www.epfl.ch/de/>

VERSCHICKEN SIE BLUMEN IN NUR 4 STUNDEN

Jubiläen, Geburtstage, Danksagungen... oder einfach nur so... jeder Zeitpunkt ist ein guter Zeitpunkt, um Blumen zu schenken...

Geben Sie jetzt Ihre Bestellung auf und wir liefern sie in nur 4 Stunden an jeden Ort in der Axarquía mit kostenlosem Versand*

www.floristeriaflormar.com

* Die Lieferbedingungen finden Sie auf unserer Website.



C/Reñidero, 1
(+34) 952 507 520

C/Cruz Verde, 73
(+34) 952 504 634

C/Cam. Viejo de Málaga, 2
(+34) 952 507 051



hola@floristeriaflormar.com

 (+34) 952 51 40 04

  @gardenflormar

 Kostenlose Parkplätze



Diseminado de Chilches
Rural, 84, Benajárate,
Málaga (Küstenstraße -
neben der Cepsa-Tankstelle)

Flormar Blumen- & Gartencenter GROSSES PFLANZENSORTIMENT & ENTSPANNTE ATMOSPHÄRE.

Pflanzen für den Innen & Außenbereich | Keramik | Dekorationen
Pflanzen-Gemüse-Samen | Werkzeug | Gartengestaltung | Gartenpflege | Lieferservice



GardenFlormar.com



Straßenbanden nutzen soziale Medien gezielt

Wissenschaftler der Université de Montréal haben 50 Facebook- und X-Profile genau untersucht

„Anstatt an Straßenecken herumzuhängen, hängen sie in den sozialen Medien ab.“ So beschreibt Kriminologe Francesco Carlo Campisi von der Université de Montréal die Online-Gewohnheiten kanadischer Straßenbanden. Er hat etwa 50 Facebook- und X-Profile analysiert, die mit Mitgliedern von kanadischen Straßengangs in Verbindung stehen, sowie ein Dutzend von ihnen produzierte YouTube-Musikvideos. „Das tun sie nicht zum Spaß. Sie wollen neue Mitglieder für ihre Banden gewinnen.“

Eigenes Leben als Werbung

„Strafverfolgungsbehörden, Medien und einige wissenschaftliche Publikationen deuten darauf hin, dass Straßenbanden soziale Medien intensiv nutzen. Wir haben jedoch nicht genügend Infos, um zu beschreiben, wie das online tatsächlich geschieht“, unterstreicht Campisi. Deshalb machte er sich daran, das „Cyberbanging“ zu erforschen.

Mit dem Begriff wird die interaktive Online-Beziehung zwischen Gang-Mitgliedern und anderen Nutzern bezeichnet. Campisi nach beschrei-

ben Cyberbanging-Inhalte eher die Lebensart der Bandenmitglieder als die direkte Anwerbung von neuen Mitgliedern. Die Gangster zeigten „Gang-Kultur“, indem sie mit ihrem Geld, ihren Waffen, Frauen, Alkohol, Partys und Drogen angeben.

„Das ist eine Form der indirekten Anwerbung, da sie beeinflussbare Personen, die sich für diesen Lebensstil interessieren, dazu verleiten können, eine Mitgliedschaft in der Gang anzustreben. Die auf X und Facebook befragten Nutzer mögen Gang-Mitglieder sein, aber sie sind auch Söhne, Schwestern, Väter und Studenten, die Interessen jenseits von Gangs haben. Wie Sie und ich nutzen sie soziale Medien, um zu kommunizieren und Kontakte zu pflegen“, so Campisi.

X-Posts für Glaubwürdigkeit

Laut Campisi ist X jene Plattform, auf der Gang-Mitglieder am ehesten selbst zusammengestellte Rock- und Pop-Songs posten. Das diene dazu, ihre Glaubwürdigkeit auf der Straße zu unterstützen, da viele der beliebtesten Künstler in diesen Genres

selbsternannte Gang-Mitglieder seien. Auf Facebook hingegen sei das dominierende Element des Cyberbanging die „Präsentation von Gang-Farben und -Symbolen“, vielleicht weil das Publikum aus Freunden und Familienmitgliedern bestehe.

„Studien haben gezeigt, dass Facebook hauptsächlich dazu genutzt wird, positive Reaktionen hervorzurufen; Menschen posten Inhalte, um ein allgemeines, oberflächliches Gefühl der Eitelkeit zu nähren“, urteilt Campisi. Auf YouTube schließlich diene die Zurschaustellung von Drogen, Waffen oder Geld und das Prahlen mit dem Gang-Lebensstil dazu, den sozialen Status der Gang zu verbessern.

Letztlich handle es sich um eine Form des Content-Marketings, ähnlich wie rechtsextreme Influencer ihre Ideen verkaufen. Campisi: „Personen, die sich nach einem solchen Lebensstil sehnen, können ihn leicht finden; sie müssen nicht im selben Viertel wie die Gang leben, um damit in Berührung zu kommen.“

Quelle: Montréal pte002
<https://www.umontreal.ca/>

foundation for
information and
research on
marine
mammals

firmm

Patenschafts URKUNDE

LOLLY

Lolly kennen wir seit 2004, als wir sie zum ersten Mal zusammen mit ihrem Baby sahen. Ihre Finne ist von einem Pilz befallen, was die Identifikation dieses Tieres natürlich sehr leicht macht. Glücklicherweise ist dieser Pilz in den letzten Jahren aber nicht gewachsen und somit nicht schlimmer geworden. Seit wir Lolly kennen, hatte sie schon drei Jungtiere. Das letzte kam 2017 zur Welt.

Früher war sie eher scheu, doch mit der Zeit und ihren Jungen wurde sie stets zutraulicher und wagt sich mittlerweile schon sehr nahe ans **firmm**-Boot heran. Dabei behält sie natürlich ihre neugierigen Jungen immer gut im Auge.

KATHARINA HEYER (founder of **firmm**)

www.firmm.org

firmm® España
11380 Tarifa

E-Mail: mail@firmm.org



01



03



02



04



01

Ducati XDiavel V4

Die neue Ducati XDiavel V4 stellt jede Konvention in Frage und bringt die unverkennbare DNA von Ducati in die Welt der Cruiser. Mit einer eleganten, muskulösen und kompromisslosen Silhouette dominiert sie die Szene mit ihren geschwungenen Linien und ihrer magnetischen Präsenz.

Im Herzen sorgt der V4 Granturismo mit seinen 168 PS für berauschende Leistungswerte und eine sanfte Kraftentfaltung, die das Fahrvergnügen steigert, ohne auf Komfort zu verzichten.

Weitere Informationen finden Sie auf www.ducati.com

02

Entdecken Sie die F420 Gran Coupé von Fibrafort

Hier erwarten Sie Luxus und Raffinesse im unverwechselbaren Focker-Stil.

Die **F420 Gran Coupé** bietet höchsten Komfort mit einer kompletten Kabine, zwei Schlafzimmern, einem Bad mit separater Dusche, einem Essbereich und einer Küche. Erleben Sie unvergessliche Tage an Bord mit diesem außergewöhnlichen Boot.

Weitere Informationen finden Sie auf www.fibrafort.com.br

05



OUTDOOR TRENDS

04

Himiway E-Bikes –

Für jeden das passende Modell!

Himiway bietet mit seinen E-Bike-Modellen **C5 Sport**, **C55 Ultra**, **D5 Pro** und **D7** für jeden Bedarf das Richtige. Ob sportlich unterwegs, komfortabel auf Tour oder leistungsstark im Alltag – bei Himiway finden Sie das perfekte E-Bike.

Besonders überzeugend ist das hervorragende Preis-Leistungs-Verhältnis sowie die 2 Jahre Garantie, die Ihnen zusätzliche Sicherheit bieten. Entdecken Sie jetzt die Vielfalt von **Himiway** und finden Sie Ihr neues Lieblings-E-Bike!

Weitere Informationen finden Sie unter

<https://himiwaybike.de>

und auf www.biciterraneo.com

oder im Shop in Torre del Mar-Malaga

06



05

Oru Beach Sport

Basierend auf dem beliebten Beach-Kajak ist das Beach Sport wendig, robust u. vereint alle Funktionen u. Upgrades in einem erstklassigen Kajak.

Das stabile, integrierte Schienensystem ermöglicht es Ihnen, problemlos alle Arten von Zubehör zu befestigen – von Angelrutenhaltern bis hin zu Kameraausrüstung – ganz ohne Klebstoff.

Das offene Cockpit-Design sorgt für eine bequemere Passform u. bietet Platz für all Ihre Ausrüstung.

Weitere Informationen finden Sie auf

<https://eu.orukayak.com>

06

Messerschmitt Kabinenroller – die Legende neu erleben

Der Messerschmitt Kabinenroller prägte die 1950er-Jahre – jetzt kehrt er in den **Werkstätten von Nerja** zurück. Die **Modelle KR 202 Sport** u. **KR 202 E** verbinden klassisches Design mit moderner Technik. Der KR 202 Sport bleibt dem Original treu, wurde aber optimiert: Die markante Plexiglaskuppel wich einem abnehmbaren Hardtop, das ihn im Handumdrehen zum Cabrio macht. Ein **Piaggio-Motor** mit **155 ccm** u. **17 PS** sorgt für authentischen Fahrspaß. Wer **emissionsfrei** unterwegs sein möchte, wählt den **KR 202 E**. Sein **12 kW Elektromotor** bringt das legendäre Design in die Zukunft u. kombiniert Nostalgie mit nachhaltiger Mobilität. **Zwei Modelle, ein einzigartiges Fahrerlebnis – die Legende lebt weiter!**

Weitere Informationen finden Sie auf

www.messerschmitt-werke.de

und www.neue-kabinenroller.de

03

MINK-E Camper

Der MINK-E wurde für umweltbewusste Abenteurer neu gestaltet. Mit seinem leichten und aerodynamischen Design ist er der perfekte Reisebegleiter für die meisten Elektroautos. Er ist leichter als die anderen Mink Camper und erzeugt weniger Widerstand, während er gezogen wird, und wird vollständig mit Elektrizität betrieben.

Weitere Informationen finden Sie auf

www.minkcampers.com



Die Renaissance des Messerschmitt Kabinenrollers an der Costa del Sol

In den 1950er-Jahren war der Messerschmitt Kabinenroller ein wahrer Meilenstein der Ingenieurskunst. Ursprünglich als praktisches Kleinfahrzeug für die Nachkriegszeit gedacht, entworfen von Fritz Fend und Prof. Willy Messerschmitt, avancierte der Kabinenroller schnell zum Kultobjekt, das mit seinem futuristischen Design die Straßen der Wirtschaftswunderjahre prägte. Mehr als 70 Jahre später erlebt dieses technische Meisterwerk eine beeindruckende Wiedergeburt – und das an der sonnenverwöhnten Costa del Sol.



Ein Visionär erweckt die Legende zu neuem Leben

Unter der Leitung des deutschen Automobilbauers **Achim Adlfinger**, einem Experten für Design und Fahrzeugtechnik, wird der Messerschmitt Kabinenroller heute in Nerja wieder zum Leben erweckt. Adlfinger, fasziniert von aerodynamischem Design und Geschwindigkeit, stellte 2014 seinen ersten Prototyp vor. Doch er wollte mehr als nur ein Einzelstück schaffen – er wollte die Marke Messerschmitt neu beleben und das Erbe dieses einzigartigen Fahrzeugs mit moderner Technik verbinden. Dabei überzeugte er die **Messerschmitt-Stiftung in München** von seiner Vision und sicherte sich das Recht, den legendären Namen weiterzuführen.

Tradition trifft auf Innovation

Heute entstehen in den **Werkstätten von Nerja** zwei exklusive Modelle: der **KR 202 Sport** und der **KR 202 E**. Beide verbinden das charmante Design des Originals mit modernen Antriebstechniken und bieten ein unverwechselbares Fahrerlebnis.

Der **KR 202 Sport** bleibt dem klassischen Design des Kabinenrollers treu, jedoch mit einem zeitgemäßen Twist:

Auf die „sonnenintensive“ Plexiglas-kuppel wurde bewusst verzichtet. Dafür lassen sich dank des abnehmbaren Hardtops beide Modelle mit wenigen Handgriffen in ein schickes Cabrio verwandeln. Angetrieben von einem **Piaggio-Motor mit 155 ccm** welcher **17PS** leistet, bietet dieser Kabinenroller ein nostalgisches Fahrgefühl, das die Vergangenheit feiert, aber auch die moderne Technik nicht außer Acht lässt.

Für diejenigen, die ein umweltbewusstes Fahrerlebnis suchen, bietet der **KR 202 E** eine emissionsfreie Alternative. Mit seinem leistungsstarken **12 kW Elektromotor** und einer zukunftsorientierten Antriebstechnik kombiniert er das legendäre Design des Kabinenrollers mit der Mobilität von morgen.



Handarbeit in Perfektion

Die Qualität der Messerschmitt-Modelle ist beeindruckend. Jedes Fahrzeug wird mit höchster Präzision und Liebe zum Detail in Handarbeit gefertigt. Die Fertigung erfolgt in kleinen Stückzahlen, um den hohen Standards gerecht zu werden. Jedes Fahrzeug ist ein **Unikat**, das die Geschichte des Kabinenrollers auf einzigartige Weise fortführt.

In Zusammenarbeit mit 3P Pedalo Power Parts und ein aufwändiges Testverfahren durch den **TÜV Rheinland** den **TÜV Nord** und dem **GTÜ** konnte so die Zulassung für den deutschen Markt erworben werden. Erst als die Fahrzeuge absolut serienreif waren, wurde die „Neue Kabinenroller GmbH“ mit Sitz in Sassenberg im Münsterland gegründet. Sie versteht sich als verantwortliche Schnittstelle zwischen dem Produktionsstandort in Spanien und den Kunden in Deutschland.

Die **TÜV-Zulassung** für beide Modelle garantiert, dass die Fahrzeuge höchsten technischen Anforderungen entsprechen. Das hat ihnen nicht nur in Europa, sondern auch in den USA und Brasilien einen hervorragenden Ruf eingebracht.



Ein Fahrzeug für die Zukunft

Mit dem Messerschmitt Kabinenroller kehrt nicht nur ein Stück Automobilgeschichte zurück, sondern auch ein Stück Zukunft. Die Kombination aus nostalgischem Charme und innovativer Technik macht diese Fahrzeuge zu einem begehrten Sammlerstück – und einem perfekten Begleiter für moderne Liebhaber klassischer Fahrzeuge.

Ob man sich für den **KR 202 Sport** oder den **KR 202 E** entscheidet – beide Modelle bieten die Gelegenheit, ein Stück Geschichte in die Gegenwart zu holen. Und wer weiß, vielleicht wird der Messerschmitt Kabinenroller bald auch in anderen Ländern und Formen seine Renaissance erleben.

Weitere Informationen zu den Modellen des Messerschmitt Kabinenroller finden sich auf der offiziellen Webseite der Messerschmitt-Werke: www.messerschmitt-werke.de und www.neue-kabinenroller.de



Messerschmitt

JMA-MESSERSCHMITT-WERKE

Nerja-Málaga

mail@messerschmitt-werke.de

Tel.: (+34) 653193942

Fotos - © JMA-MESSERSCHMITT-WERKE
Text - Cesar Certier - Spanien aktuell ©

Der neue **McLaren W1:** *Der wahre Supersportwagen*





Der McLaren W1 ist der bahnbrechende Nachfolger zweier legendärer Supersportwagen – dem McLaren F1 und dem McLaren P1™ – und hebt die „1“-Fahrzeuglinie von McLaren auf ein völlig neues Leistungsniveau. Dieser Supersportwagen verkörpert die Essenz von McLaren und setzt neue Maßstäbe in der Automobiltechnik. Er kombiniert epische Kraft, innovative Aerodynamik und fortschrittliche Leichtbauweise zu einem außergewöhnlichen Fahrerlebnis.

Entwickelt mit McLarens Vision von führender Leistung, basiert der W1 auf den Prinzipien, die jedes McLaren-Modell auszeichnen: beeindruckende Leistung durch modernste Aerodynamik, extreme Leichtbauweise und ein unverwechselbares Fahrerlebnis. Das Ingenieurteam, das hinter diesem Meisterwerk steht, hat nicht nur zu 16 Formel-1-Weltmeistertiteln beigetragen, sondern auch eine neue Ära von Supersportwagen geprägt. Dieser neue McLaren ist das Ergebnis jahrzehntelanger Erfahrung, aus dem Wissen und der Innovation, die McLaren im Rennsport und in der Entwicklung von Fahrzeugen auf höchstem Niveau erworben hat.

„Der McLaren W1 ist eine Hommage an die F1- und P1™-Modelle sowie die Prinzipien, die McLaren zum Erfolg geführt haben. Mit diesem Supersportwagen verschieben wir erneut die Grenzen der Leistung und des Fahrerlebnisses – mit einem völlig neuen, epischen Hybridantriebsstrang und einer fortschrittlichsten Aerodynamik, die jemals in einem McLaren-Straßenfahrzeug verbaut wurde“, erklärt Michael Leiters, CEO von McLaren Automotive.

Der W1 verkörpert die perfekte Symbiose von Straße und Rennstrecke. Als der schnellste Rundenrekordhalter und der am schnellsten beschleunigende straßenzugelassene McLaren aller Zeiten, ist der W1 sowohl auf öffentlichen Straßen als auch auf der Rennstrecke zuhause. Mit einem neu entwickelten, hochmodernen Aerodynamikdesign, das von der Formel 1 inspiriert ist, wird das Fahrzeug bei hohen Geschwindigkeiten maximalen Abtrieb erzeugen, um die Stabilität und das Handling auf der Strecke zu optimieren. Dank seines revolutionären Systems kann der W1 nahtlos vom Straßenzustand in den Rennmodus wechseln, wobei sich die Fahrzeughöhe automatisch anpasst und die aktiven Front- und Heckflügel sowie der McLaren Active Long Tail für einen weiteren Leistungsschub sorgen.



Tel.: (+34) 952 867 068
C/ Juan de la Cierva, 2,
29640, Marbella



Tel.: (+34) 649 360 848
www.vip-marbella.com
info@vip-marbella.com



Mercedes-Benz 6.0 32V Brabus
Brabus Komplettumbau, ab EZ. - 120.000 km – Designo Innenausstattung Grün- Perfekter Sammlerzustand
Preis : 49.999€



Mercedes-Benz GLE 400D AMG Coupe
EZ. 07/2022 68.000 Km –
Vollausstattung - MwSt. awb.
Preis 79.999€



Mercedes-Benz E220d Cabrio - AMG
Vollausstattung - Bj. 2018 - 55.000 Km
Preis : 39.999€



Porsche 911 991 Carrera Cabrio
EZ. 09/2015 - 90.000 Km - Gute Ausstattung
Preis: 82.999€



Porsche Taycan 4S Sport Turismo
Model 2023 - 22.000 Km - NEUPREIS 165.000€
Preis: 84.999€



Jaguar XK8 Cabrio - 1 Hand
Nur 57.000 Km - Baujahr 1996
Preis: 23.999€



Bentley Continental GTC V8S - EZ. 2015
-27.000 Km - Sehr gute Ausstattung
Preis: 99.999€



Mercedes-Benz G63 4X4 2 - limited Edition
2023 Model - 6.000 km- Neupreis 390.000€
Preis 299.999€ MwSt. awb.



Bentley Continental GT
Baujahr 2005, 1. Hand, mit NUR 38.000 km
Preis: 39.999€



BMW M8 Competition Cabrio, 625PS
EZ. 2019 - 22.000 Km
Preis: 99.999€



BMW 750Li X- Drive - M-Paket
Bj. 2017 - 94.000 Km
Preis: 36.999€



Der McLaren W1 wird von einem brandneuen MHP-8 4,0-Liter-V8-Biturbomotor angetrieben, der mit einem leistungsstarken E-Modul gekoppelt ist. Diese Kombination liefert atemberaubende 1.275 PS, die ihn zum leistungsstärksten McLaren aller Zeiten machen. Dank eines Gesamtgewichts von nur 1.399 kg erreicht der W1 ein erstaunliches Leistungsgewicht von 911 PS/Tonne. Diese unglaubliche Leistungsdichte ermöglicht beeindruckende Beschleunigungswerte: 0-100 km/h in nur 2,7 Sekunden, 0-200 km/h in 5,8 Sekunden und 0-300 km/h in unter 12,7 Sekunden.

Im Zentrum des Antriebsstrangs steht der neu entwickelte V8-Motor, der mit der fortschrittlichsten Technologie ausgestattet ist, um maximalen Fahrspaß und unvergleichliche Performance zu liefern. Der Motor nutzt einen



speziellen Direkteinspritzsystem mit einem Benzin-Direkteinspritzsystem, das die höchste spezifische Leistung erzielt, die jemals bei einem McLaren-Motor erzielt wurde – 233 PS pro Liter. Die Verwendung von Plasma-beschichteten Zylinderbohrungen und Aluminiumkomponenten trägt dazu bei, das Gewicht zu minimieren und die Effizienz zu maximieren.

Das E-Modul, das als Ergänzung zum V8-Motor dient, liefert zusätzliche 347 PS und ist ein Meisterwerk der Ingenieurskunst. Mit einem Gewicht von nur 20 kg und einer maximalen Drehzahl von bis zu 24.000 rpm ermöglicht es sofortige Gasannahme und sorgt dafür, dass der W1 nicht nur extrem schnell beschleunigt, sondern auch eine bemerkenswerte Dynamik auf der Strecke bietet.

Die gesamte Hybridtechnologie ist darauf ausgelegt, die Leistung zu maximieren, während das Gesamtgewicht minimiert wird. Der W1 erreicht dies durch die Verwendung von modernen Leichtbaumaterialien und durch den Verzicht auf überflüssiges Zubehör. Diese radikale Reduzierung des Gewichts ist ein wesentlicher Bestandteil des McLaren-Ethos, das stets auf maximale Effizienz und Leistung ausgerichtet ist.

Die aerodynamischen Innovationen des W1 sind die fortschrittlichsten, die jemals in einem McLaren-Straßenfahrzeug verwendet wurden. Die Ingenieure von McLaren haben über 350 Stunden in Windkanaltests



BOSCH



BICITERRANEO 1.0

BESTER PREIS - BESTER SERVICE - BESTE QUALITÄT

ELECTRIC BIKE
THE NEW FREEDOM



Radeln Sie dem Frühling entgegen!

Große Auswahl an E-Bikes und Road – Bikes im Februar entdecken!

Biciterraneo 1.0

E-Bike - Road Bike Store

Calle Pintor Cipriano Maldonado, 1

29740 Torre del Mar, Málaga

biciterraneo@gmail.com

Tel.: (+34) 952 547 484

www.biciterraneo.com





investiert, um die optimale Kombination aus hohem Abtrieb und niedrigem Luftwiderstand zu erreichen. Das Aerocell-Monocoque, das Herzstück des Fahrzeugs, ist so gestaltet, dass es eine vollständige Bodeneffekt-Aerodynamik ermöglicht. Dies verleiht dem Fahrzeug nicht nur außergewöhnliche Stabilität bei hohen Geschwindigkeiten, sondern sorgt auch dafür, dass der W1 den besten Luftwiderstandsbeiwert aller McLaren-Modelle aufweist.

Mit einem völlig neuen, leistungsstarken Hybridantriebsstrang, einer beispiellosen Aerodynamik und einem Gewicht, das in seiner Klasse unerreicht ist, setzt der McLaren W1 neue Maßstäbe für Supersportwagen. Dies ist das ultimative Fahrzeug für die Straße und die Rennstrecke, das den McLaren-Geist in seiner reinsten Form verkörpert. Der Schlüssel zur Dualität des W1 liegt im McLaren-Rennmodus, der eine dramatische Umwandlung von der Straße zur Rennstrecke ermöglicht. Beim Aktivieren dieses Modus kommen Formveränderungstechnologien zum

Einsatz, die den Fahrzeugabtrieb maximieren – insbesondere durch den Einsatz des gesamten Unterbodens für Bodeneffekte.

So erzeugt der W1 im Rennmodus bis zu 1000 kg Abtrieb, wobei die Absenkung der Fahrhöhe und der Einsatz aktiver Flügel eine zentrale Rolle spielen. Der McLaren Active Long Tail-Heckflügel, der sich verstellen lässt, optimiert die aerodynamische Leistung und steigert den Abtrieb.

Das Fahrwerk des W1 bietet durch McLarens neueste Technologie – das Race Active Chassis Control III – eine enorme Bandbreite, von der Straßentauglichkeit bis hin zur Rennstreckentauglichkeit. Der W1 bietet im Rennmodus eine stabile aerodynamische Plattform und verwendet aktives Heave, um die Rennstreckendynamik zu maximieren.

**WEB-DESIGN
MARKETING
GRAFIKDESIGN
BRANDING
FACEBOOK-ADS
VIDEOS
DRONES**



KOALUM.COM

HALLO@KOALUM.COM
684 344 281

AUTOVERMIETUNG IN TORRE DEL MAR



Avda. Antonio Toré Toré
Edif. California, 13 Bajo E
29740 Torre del Mar
Tel./Fax: 0034 / 952 54 07 41
Mobil: 687 334 978
E-mail: autosdeli@yahoo.es

TALLERES

MAXICAR

**AN*- UND VERKAUF VON GEPFLEGTEN
GEBRAUCHTWAGEN**

***auch mit deutschen Kennzeichen**

Tel.: (+34) 638 520 186

Tel. (+34) 609 131 062   (+49) (0) 175 590 6391

www.maxicarautos.com

C/ Julio Romero de Torres, 2, Pol. Ind. La Pañoleta,
29700 Vélez-Málaga



Wir bieten all das, was Sie von einer Autovermietung erwarten können. Darüber hinaus haben wir uns im Laufe der Jahre auf behindertengerechte Fahrzeuge spezialisiert. Wir verfügen über 3 Großraumfahrzeuge, in denen Personen in Rollstühlen mitfahren können. Diese Fahrzeuge können mit dem normalen Autoführerschein gefahren werden und wochen- oder tageweise gemietet werden. Die Fahrzeuge sind ausgelegt für 3 Personen plus Rollstuhl, 5 Personen plus Rollstuhl und 6 Personen plus Rollstuhl. Wir haben darüber hinaus im Laufe der Zeit Kontakte zu behindertengerechten Hotels geknüpft, in denen behinderte Menschen einen schönen Urlaub zusammen mit ihrer Familie verbringen können. Ausführliche Informationen erhalten Sie in unserem Büro.

Bei uns gibt es keine Haken und Ösen bei der Fahrzeugvermietung. Der von uns angegebene Mietpreis ist der Endpreis. Kilometerbegrenzung und Aufschläge für Benzin etc. gibt es bei uns nicht. Zu unseren

**Fragen Sie nach einem unverbindlichen
Angebot für einen Mietwagen**



weiteren Serviceleistungen gehören zum Beispiel: Fahrradvermietung, 24 Stunden Flughafenshuttle, Import und Überführung von Fahrzeugen, Umschreibung von spanischen KFZ beim Kauf. Ausführliche Informationen zu Preisen und Serviceleistungen erhalten Sie in unserem Büro in Caleta de Vélez.

Rent a Car Caleta
Avenida Andalucía 149 D
29751 Caleta de Vélez Málaga
+34 952 511 293 / +34 606 435 195
www.rentacarcaleta.com
info@rentacarcaleta.com



Der W1 beeindruckt mit seinem ultraleichten Design, das durch maßgeschneiderte Kohlefaserstrukturen ermöglicht wird und ein Trockengewicht von nur 1.399 kg aufweist. Das aktive Federungssystem und die bremsoptimierten Komponenten verbessern das Fahrerlebnis und die Straßen- sowie Rennleistung. Mit einem leistungsstarken Bremsensystem aus Carbon-Keramik-Scheiben und einem innovativen Kühlsystem wird hohe Bremskraft bei maximaler Effizienz geboten.

Als schnellster und am schnellsten beschleunigende straßenzugelassene McLaren aller Zeiten übertrifft der W1 selbst den McLaren Senna. McLarens Rennmodus bietet mehrere Optionen, um die Performance je nach Streckenanforderungen anzupassen, inklusive „Boost“-Funktion für Überholmanöver und einer speziellen Aero-Taste zur Anpassung des Hinterflügels.

Das Innenraumdesign des W1 optimiert den Komfort und die Ergonomie für den Fahrer und Beifahrer. Die Sitze sind in das Kohlefaser-Monocoque integriert und bieten maximalen Halt. Zudem ermöglicht die präzise Steuerung des Fahrwerks über Wippenschalter und Tasten am Lenkrad eine intuitive Bedienung. Das Fahrerdisplay bleibt stets sichtbar und trägt zur optimalen Fahrerfahrung bei.

Fotos: © Copyright McLaren Automotive Limited
<https://cars.mclaren.com/en/W1>

Text - Cesar Certier - Spanien aktuell ©





WELTERBE

Das kulturelle Erbe Spaniens ist unermesslich

Wenn Sie die Kultur Spaniens kennen lernen möchten, dann empfiehlt sich ein Besuch der Welterbestädte des Landes. Ihr architektonischer, künstlerischer und kultureller Wert ist immens. Hier eine kleine Auswahl von Welterbestätten, egal, für welche Sie sich auch entscheiden, sie treffen immer die richtige Wahl.

Foto: Alcázar-SEGÓVIA Pixabay-Javier Alamo





Foto: Pixabay-MemaTravels



Foto: Pixabay-Midicloriano

ALCALÁ DE HENARES

In der Geburtsstadt von Cervantes, dem Autor des Don Quijote, können Sie das Haus des Schriftstellers, den ältesten Komödientheater Europas und die Universität Complutense besichtigen.

ÁVILA

Lassen Sie sich von der spektakulären mittelalterlichen Stadtmauer aus dem 12. Jahrhundert und dem wertvollen Ensemble von Renaissance-Kirchen und-Palästen verzaubern.

BAEZA

Entdecken Sie den historischen Ortskern, ein schönes Beispiel für die Zivilarchitektur des 16. Jahrhunderts und eine Stadtanlage der Renaissance-Zeit in Spanien.

CÁCERES

Spazieren Sie durch diese bezaubernde Stadt auf den Spuren, die verschiedene Zivilisationen dort hinterlassen haben.

CÓRDOBA

Bewundern Sie die Mezquita von Córdoba und das Stadtgebiet, das sie umgibt: Eines der eindrucksvollsten Beispiele des Erbes von Al-Andalus.



Foto: BAEZA Pixabay-MANUEL MARTINEZ



Foto: CÁCERES Pixabay-Emer Iglesias



Foto: CÓRDOBA Pixabay-Waldomiguez



FLÜGE



KREUZFAHRTEN



URLAUBSREISEN

31.03 + 14.04.25

Caminito del Rey +
Carratraca
Ab 59€ p.P.



21.03.25



Overa & Setenil de las Bodegas
Ab 35€ p.P.

12.03.25

Ronda
Die geträumte Stadt
Ab 32€ p.P.



29.03.25



Antequera & Torcal
Ab 33€ p.P.

15.03.25

Cordoba
Stadt voller Geschichte
Ab 35€ p.P.



23.03. – 26.03.25

Algarve | Doñana | El Rocio



4 Tage / 3 Nächte
Hotel **** + ÜF

19.03.25

Benalmadena + Cast. Colomares
Puerto Marina
Ab 35€ p.P.



Bus, Reiseführer,
Reiseversicherung,
Eintrittskarten für einen Besuch
im Doñana Nationalpark
Ab 330€ p.P.

Loymer Reiseclub

Der Club der Menschen und Kulturen zusammenbringt

UM IN GUTER GESELLSCHAFT ZU REISEN

Genießen Sie neue Möglichkeiten, Kontakte zu knüpfen und neue Freunde zu treffen

Für alles rund ums Reisen schauen Sie doch auf unserer Webseite vorbei

www.costadelsol-online.com



Terminvereinbarung

(+34) 657 957 402

info@loymertravel.com



CIF: B93508174 CIAN: 296591-3

WIR SPRECHEN DEUTSCH



Av. Duque de Ahumada 19
29740, Torre del Mar –
Málaga



Foto: MÉRIDA Pixabay



Foto: CUENCA Pixabay-Bearinthenorth



Foto: SALAMANCA Pixabay-Alisonhouse

CUENCA

Sie werden überrascht sein von der befestigten Altstadt und den sogenannten Casas Colgadas, den Hängenden Häusern, die sich perfekt in die Natur einfügen.

MÉRIDA

Entdecken Sie eine der blühendsten Städte der Römerzeit, wo Sie zahlreiche archäologische Überreste wie das majestätische Theater, das Amphitheater und den Circus Romanus besichtigen können.

SALAMANCA

Besuchen Sie die spanische Renaissance Stadt par excellence. Wenn Sie sich den Reichtum des historischen Erbes anschauen, werden Sie verstehen, warum sie 2002 zur Kulturhauptstadt Europas erklärt wurde.

Wo Träume wahr werden



Machen Sie eine Auszeit- genießen Sie den Frühling



15 % Rabatt



Ab 2 Übernachtungen im März in ausgewählten Apartments



Sauna, beh. Pool, Terrasse, komplett eingerichtete Küche, Parkplatz...

La Residencia Tarifa Apartamentos

HUNDE WILLKOMMEN

Tel.: (+34) 951 088 929

C. Jesús, 5, 11380 Tarifa, Cádiz

www.laresidenciatarifa.com/apartamentos





Foto: SAN CRISTÓBAL DE LA LAGUNA - © Brand Centre Islas Canarias

SAN CRISTÓBAL DE LA LAGUNA

Die Straßen dieses pittoresken kanarischen Städtchens auf der Insel Teneriffa werden Sie in die Vergangenheit zurückversetzen. Die beispielhafte Kolonialanlage beherbergt eine imposante Kathedrale und eine Vielzahl von Herrenhäusern aus dem 17. und 18. Jahrhundert.

SEGOVIA

Lassen Sie sich durch die engen Gassen der Altstadt treiben und entdecken Sie das berühmte römische Aquädukt, eines der am besten erhaltenen in Europa. Weiteres Pflichtprogramm sind die Kathedrale und die imposante Alcázar.

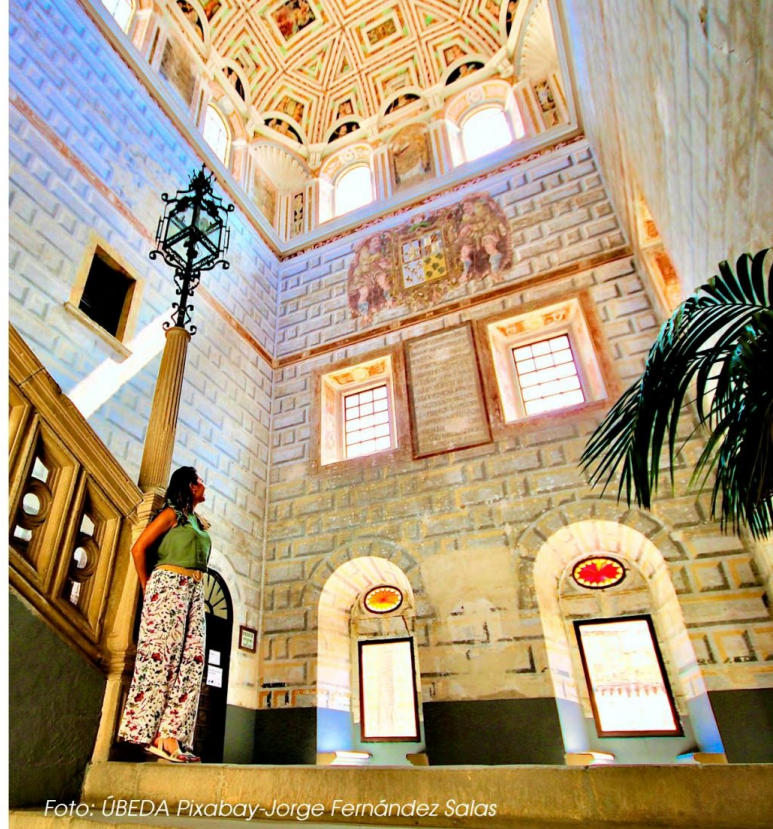


Foto: ÚBEDA Pixabay-Jorge Fernández Salas

ÚBEDA

Bestaunen Sie eines der sensationellsten Renaissance-Ensembles Europas. Lassen Sie sich Zeit, um die Paläste und Türme in Ruhe zu entdecken.

IBIZA

Die Altstadt der Balearenstadt Ibiza namens Dalt Vila ist Teil des UNESCO Weltkulturerbes. Spazieren Sie an der Renaissance-Stadtmauer entlang, die die Stadt umgibt und sie ursprünglich vor den türkischen Angriffen im 16. Jahrhundert schützen sollte.

Quelle: Ministerium für Industrie, Handel und Tourismus

Foto: IBIZA Pixabay-Netzguru



Hausgemachte spanische Küche



Venta Marija



El Morche Torrox costa

caña



tapa



= +



*Bar geöffnet von Montag bis Samstag
von 7:00h bis 24:00h.*

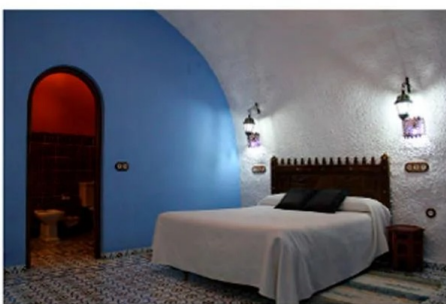
Komfortable Gästezimmer in Höhlen

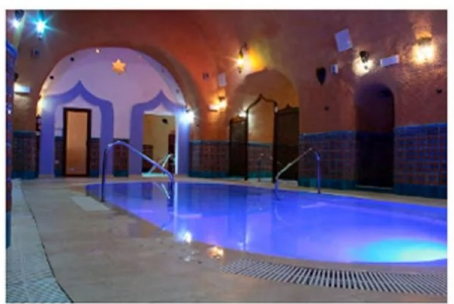


Restaurante - Alojamientos en Cuevas - Baños Árabes



Arabisches Bad



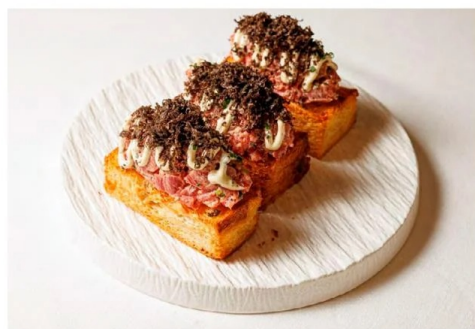


Restaurant





Carretera de Játar km2 - 18120 Alhama de Granada, Granada -Info. + Reservierung: Tel. (+34) 958 350 438
www.elventorro.net



El Lago öffnet nach umfassender Renovierung wieder seine Türen in Marbella

Ein neues Kapitel beginnt: Frisch, elegant und inspirierend

Nach zwei Monaten spannender Transformation erstrahlt das Restaurant El Lago, eine Ikone der gehobenen Gastronomie an der Costa del Sol, in neuem Glanz. Gelegen in Greenlife Golf, im Herzen der Elviria Hills, begrüßt dieses außergewöhnliche Lokal seine Gäste mit einem rundum erneuerten Konzept und setzt damit erneut Maßstäbe für Liebhaber feiner Kulinarik.

Ein Ort, der inspiriert: Hell, einladend und voller Details

Die umfassende Neugestaltung hat das Innere von El Lago in einen warmen, eleganten Raum verwandelt, der zum Verweilen einlädt. Naturholz, neutrale Farben und feinste Leinentischdecken schaffen eine Atmosphäre von Ruhe und Harmonie. Auch die Terrasse, mit spektakulärem Blick auf den Golfplatz und den namensgebenden See, wurde überarbeitet: Eine beleuchtete Wasserfontäne sorgt nachts für ein faszinierendes Spiel aus Licht und Farbe.

Kulinarik: Eine Reise durch regionale Aromen

Unter der Leitung von Küchenchef Milos Zdravkovic bleibt El Lago seiner Leidenschaft für kulinarische Exzellenz treu. Die neue Speisekarte und das Degustationsmenü ehren regionale und saisonale Produkte und verbinden andalusische Tradition mit moderner Raffinesse. Zu den Highlights zählen die Gillardeau-Austern und Blinis mit Osietra-Kaviar sowie Hauptgerichte wie gereiftes Rind-Tataki mit Marksoße oder konfierter Seeteufel auf Selleriepüree. Abgerundet wird das Menü durch süße Meisterwerke wie die farbenprächtige Karottentorte oder die Apfel-Tarte-Tatin mit gesalzenem Karamelleis.

Die Magie von El Lago ist zurück – strahlender als je zuvor. Sind Sie bereit, sie zu entdecken?

El Lago
restaurant

Degustationsmenü 2025: Ein Fest für die Sinne

Das mit viel Liebe und Kreativität gestaltete Degustationsmenü verspricht ein unvergessliches Erlebnis. Von Snacks wie einer Mini-Baguette mit gereiftem Rind und Piquillo-Emulsion bis hin zu Hauptgerichten wie Tintenfisch-Tagliatelle mit Thunfischragout oder Tortellini mit Ochsenschwanzfüllung – jeder Bissen ist eine Hommage an die regionale Küche.

Eine beeindruckende Weinauswahl

El Lago hebt sein Weinangebot auf ein neues Niveau und bietet eine einzigartige Champagnerkarte mit über 70 sorgsam ausgewählten Referenzen von kleinen und renommierten Produzenten. Dazu kommen ikonische Weine wie Vega Sicilia oder Petrus sowie Schätze aus Burgund und Bordeaux, die selbst anspruchsvollste Kenner begeistern werden.

Der perfekte Ort für unvergessliche Events

El Lago ist nicht nur ein Restaurant, sondern auch die ideale Location für besondere Anlässe. Mit Platz für bis zu 60 Gäste auf der Terrasse und individuell gestaltbaren Optionen in zwei privaten Salons bietet es den perfekten Rahmen für alles – von intimen Dinnerabenden bis hin zu großen Feierlichkeiten.

Ein Neustart, der eine neue Ära einläutet

Mit zwei Repsol-Sonnen und einem Platz in den Top 10 der Macarfi Guide-Liste untermauert El Lago seinen Ruf als kulinarisches Wahrzeichen Marbellas. Die Wiedereröffnung markiert nicht nur die Modernisierung des Ambientes, sondern auch das Engagement für ein kulinarisches Erlebnis, das alle Sinne berührt.

Avenida Marco polo, 8
29604 Marbella. Málaga.
restaurantellago.com
Tel: (+ 34) 952 832 371





ZANZIBAR

Waves And Vibes

AB 6. MÄRZ FÜR SIE GEÖFFNET



BEACH FEELING & GENUSS –
DIREKT AM MEER!

Info - Reservierungen Tel: (+34) 685497444

Paseo Marítimo de Pte., 2, 29740 Torre del Mar, Málaga

TORRE DEL MAR 20 25 RUTA de 1a TAPA

DEL 10 AL 30 DE MARZO

*BEBIDA + TAPA 4€
*AGUA, CAFE, REFresco
O VINO (CASA)

XIII

COMPLETA TU PASAPORTE Y PODRÁS GANAR PREMIOS



TAPA GANADORA 2024
CAFÉ BAR VICTORIA

organiza: **ACET** EMPRESARIOS TORRE DEL MAR
colaboran: **Ayuntamiento de Vélez-Málaga** Comercio e Industria
patrocinan: **AXARQUÍA** COSTA DEL SOL
APTA Asociación para la Promoción Turística de la Axarquía
TORRE del MAR Todo el año
VICTORIA MALAGA 1928

„XIII RUTA DE LA TAPA“

vom 10. bis 30. März 2025 in Torre del Mar

Wie immer organisiert die ACET (Gewerbege-meinschaft) von Torre del Mar die beliebte „RUTA DE LA TAPA“

Vorab eine kurze Erklärung für diejenigen, die das 1. Mal bei einer RUTA DE LA TAPA mitmachen möchten, was eine „RUTA DE LA TAPA“ eigentlich ist. Schnitzeljagd kennt ja jeder, eine RUTA DE LA TAPA kann man damit gut ver-gleichen.

Quer durch die Stadt besucht man die teilnehmenden Restaurants und Bars, die sich mit besonderen Tapas zu diesem Anlass präsentieren. Die Tapa steht immer in Ver-bindung mit einem Getränk.

Das Schöne an dieser Sache ist, dass man ungezwungen Restaurants und Bars besucht, die einem vielleicht vorher nicht bekannt waren. So können Sie nicht nur deren Küche kennenlernen, sondern auch neue nette Leute treffen, die ebenfalls auf der Suche nach der leckersten Tapa sind!

Bei der diesjährigen Ruta sind 28 Bars und Restaurants mit einer großen Vielfalt von Rezepten und Ideen dabei, die die jeweiligen Köche teilweise extra für dieses Event zu-bereitet und kreiert haben.

Den „Ruta-Pass“, bekommen Sie bei allen teilnehmenden Restaurants, Bars und im Tourismusbüro von Torre del Mar.

Mitmachen bei der „13. RUTA DE LA TAPA von Torre del Mar“ ist angesagt, denn nicht nur kulinarisch ist sie voller Überraschungen, es gibt natürlich auch etwas zu gewinnen.

Regeln der Ruta Tapa 2025

1. Der Pass muss mit den Stempeln der teilnehmenden Lokale ausgefüllt werden. Jede Tapa wird mit einer Be-wertung von 1 bis 5 Punkten versehen.
2. Unter allen vollständig abgestempelten Pässen wer-den 10 Degustationsmenüs für 2 Personen sowie 1 Preis in Höhe von 300 € in „ACET-Geld“ verlost.
Unter allen Pässen mit mindestens 14 Stempeln werden 10 Degustationsmenüs für 2 Personen sowie 3 Preise in Höhe von je 100 € in „ACET-Geld“ verlost.
Die Preise müssen innerhalb von 30 Tagen nach der Verlosung abgeholt werden und sind bis zum 30. April gültig.
3. Der Pass muss bis spätestens 1. April im Fremdenver-kehrsbüro von Torre del Mar in der C/ Poniente, 2 ab-gegeben werden.
4. Die Verlosung findet öffentlich am 3. April im Rathaus von Torre del Mar statt. Die Gewinner werden telefo-nisch benachrichtigt.
5. Teilnehmer dürfen pro Tag und Lokal jeweils nur eine Tapa mit einem Getränk konsumieren.

**PRUEBA LA
TAPA CON
VICTORIA
DIEZ POR
SOLO**

0.50€





1

① ② ③ ④ ⑤

**SIERREZUELA
(DE VIÑA MÁLAGA)**

Bocaditos de placer



2

① ② ③ ④ ⑤

LO PEPE MOLINA

Celdito Clujiente



5

① ② ③ ④ ⑤

ESTO ES JAUJA

Hamburguesa de Rabo de Toro



6

① ② ③ ④ ⑤

BRUJAS LOUNGE

Tartar de Burrata



3

① ② ③ ④ ⑤

BEREBERE

Pincho berebere



4

① ② ③ ④ ⑤

COLONIA SEA AND SAND

Tentación Yucatán



7

① ② ③ ④ ⑤

CASA LOLO

El triángulo Habanero



8

① ② ③ ④ ⑤

AMARELA

Tikki pulled pork



9

① ② ③ ④ ⑤

BIGFOOT

Nudos de Ajo de Brooklyn



10

① ② ③ ④ ⑤

MI MUNDO

Dorayaki Mi Mundo



13

① ② ③ ④ ⑤

LAS PALMERAS 2.0

La Arepa Pelúa



14

① ② ③ ④ ⑤

LAS NIÑAS

Bomba de pulpo



11

① ② ③ ④ ⑤

LA MASSERIA

Fusión de sabores



12

① ② ③ ④ ⑤

VICTORIA

Double Crunch



15

① ② ③ ④ ⑤

ALASKA VICTORIA

Secreto Latino



16

① ② ③ ④ ⑤

ASADOR VIÑA MÁLAGA

Brioche del viña



Alle Informationen über die XIII Ruta de la Tapa finden Sie im QR-Code
oder unter www.rutadelataporredelmar.es





17

① ② ③ ④ ⑤

EL QUINTERO

Gambatata



18

① ② ③ ④ ⑤

KAUAI FOOD-COCKTAIL BAR

Pabellón



21

① ② ③ ④ ⑤

ERIA ANDALUSIAN GOURMET

Salmorejo cordobés con crujiente de bellota



22

① ② ③ ④ ⑤

BORAZ

Trampantojo de ibérico



19

① ② ③ ④ ⑤

EL GRANAINO

Milhojas de berenjenas y pata asada



20

① ② ③ ④ ⑤

CAPILLA DE PALACIO

Cómete el cono



23

① ② ③ ④ ⑤

MISSISSIPI

Miss burger



24

① ② ③ ④ ⑤

BLOOM

TunaBite



25

① ② ③ ④ ⑤

SAFARI LOUNGE

Gulasch estilo Selva Negra
con patatas waffle



26

① ② ③ ④ ⑤

**ZANZIBAR
WAVES AND VIBES**

Risotto Bull con Parmigiano DOP



ALÉRGENOS:

Gluten	Apio
Crustáceos	Mostaza
Huevos	Sésamo
Cacahuates	F. Cáscara
Soja	Pescado
Lácteos	SO2 / Sulfitos
Altramuces	Moluscos



27

① ② ③ ④ ⑤

DOÑA LOLA

Camperito



28

① ② ③ ④ ⑤

LA VENDIMIA

Sabor andaluz del pulpo



**¡ESPERAMOS
QUE TE HAYAN
GUSTADO LAS
TAPAS DE ESTA
EDICIÓN!**



Para + info www.rutadelataporredelmar.es

Viel Spaß und guten Appetit wünscht

Ihnen die Gewerbegemeinschaft von Torre del Mar und das Team von Spanien aktuell



Leckere Rezepte zum Nachkochen

Gemüse-Tagine mit Pflaumen (vegetarisch)

Zubereitungszeit: 30 Minuten | Kochzeit: 45 Minuten

Gesamtzeit: 1 Stunde 15 Minuten | Für ca. 6 Personen

Zutaten:

Gemüse: 2 Zwiebeln, 3 Kartoffeln, 3 Karotten, 3 Tomaten, 1 Zucchini, 200 g Erbsen, 1 Knolle Fenchel, 1 gelbe oder grüne Paprika, 1 scharfe grüne Paprika (optional), 1 gute Handvoll Pflaumen

Für die Sauce: 4 Knoblauchzehen, 1 Teelöffel Ingwer, 1 Teelöffel Kurkuma, 1 Teelöffel Paprika süß

1 Teelöffel Ras el Hanout, einige Safranstempel, 1 Zimtstange, 1 Teelöffel Salz, 1/2 Teelöffel Pfeffer, Mischung aus gehackter Petersilie und Koriander, 5 Esslöffel Olivenöl, 1 Teelöffel Butter

Anleitung:

1. Das Gemüse (Kartoffeln, Paprika, Zucchini, 1 Karotte) schälen und in dicke Streifen schneiden. Den Fenchel in kleine Stücke schneiden.

2. Mit einem Sparschäler Streifen aus zwei Karotten formen, Zwiebeln in Scheiben schneiden, Tomaten in Scheiben schneiden, Petersilie und Koriander hacken.

3. Den geriebenen Knoblauch, die Gewürze (Ingwer, Kurkuma, Paprika, Ras el Hanout, Safranstempel), Salz und Pfeffer in eine große Schüssel geben.

4. Die gehackten Kräuter, 4 Esslöffel Olivenöl, Butter hinzufügen und vermischen.

5. Ein halbes Glas Wasser hinzufügen (damit die Gewürze das Gemüse gut einweichen können, nicht zu viel Wasser verwenden) und umrühren. Beiseite stellen.

6. Auf den Boden der Tagine 1 Esslöffel Olivenöl geben, dann ein Zwiebelbett auf dem Boden anrichten und die Tomatenscheiben hinzufügen. Die Karottenstreifen in der Mitte hinzufügen.

7. Dann die Karottenstreifen, die Zucchini, die Paprika und die Kartoffeln so anordnen, sodass eine perfekte Kuppel entsteht.

8. Fenchelstücke, Pflaumen, Erbsen und grüne Paprika darauflegen.

9. Das Gemüse mit der zuvor zubereiteten Soße beträufeln.

10. Die Tagine mit dem Deckel abdecken und bei schwacher Hitze 45 Minuten unter Aufsicht garen.

11. Heiß und am besten mit Brot servieren.

Rezept und Foto: Peugeot Saveurs



SAFARI LOUNGE

algo diferente...

Täglich geöffnet - Küche Non-Stop



Tagesmenü von Montag - Freitag bis 17h
11,95 €

Reservierungen ☎ (+34) 952 541 343  (+34) 608 852 412
Paseo Larios, 38, 29740 Torre del Mar, Málaga  

MEDITERRANE KÜCHE

Die mediterran geprägte Küche zeichnet sich durch die exzellente Qualität ihrer Zutaten aus dem Meer oder den weitreichenden Anbaugebieten aus, weshalb sie auch als Quelle für gesunde Ernährung gilt.



Foto: © 2025 Adobe



Foto: © 2025 Adobe

Andalusien ist ein gutes Beispiel für die Mediterrane Küche

Vor den andalusischen Küsten fließen Mittelmeer und Atlantik zusammen und die Küche seiner acht Provinzen ist das Resultat einer Mischung verschiedener Kulturen, gewürzt mit Bräuchen, Landschaften, Düften und Aromen. So ist die andalusische Küche eine getreue Erbin von Olivenöl, Hülsenfrüchten, Gemüse, Trockenfrüchten, frischem Obst, Trauben, Wein, Fisch und Fleisch, die den mediterranen Speisezetteln ausmachen.

OLIVENÖL

Einer der Grundpfeiler der mediterranen Kost. Es ist das wichtigste pflanzliche Fett der spanischen Küche. Dieses kostbare Öl ist gesund und lecker und in Andalusien reichlich vorhanden. Deshalb bildet es die Grundlage der Andalusischen Küche.





TRADITIONELLE & MODERNE SPANISCHE KÜCHE



TÄGLICH WECHSELNDES TAGESMENÜ

VORSPEISE, HAUPTSPEISE, DESSERT +1 GETRÄNK

12€

Geöffnet ab 12.30h bis 17h & 19.30h bis Ende offen Mittwoch Ruhetag

C. Azucarera, 8, 29740 Torre del Mar Tel.: (+34) 952 544 761

Calle Gloria 11
Nerja

LACAL

NERJA

INFO & RESER.
952 18 22 02



DAS RESTAURANT FÜR
SPANISCHE REISSPEZIALITÄTEN



KÜCHE GEÖFFNET 13H - 22.30H | MONTAG RUHETAG

HÜLSENFRÜCHTE

Linsen, Bohnen und Kichererbsen sind das Aushängeschild der mediterranen Ernährung und können je nach Jahreszeit in Eintöpfen und Salaten verspeist werden.

OBST UND GEMÜSE

Unentbehrlich für eine korrekte Versorgung mit Vitaminen, Mineralien und Ballaststoffen.

Der tägliche Genuss garantiert eine gute Gesundheit. Leckeres und erfrischendes Obst finden Sie auf allen Märkten des Landes.

MILCHPRODUKTE

Produkte aus Milch wie beispielsweise Käse sind ebenfalls charakteristisch für Andalusien und sorgen für eine ausreichende Proteinzufuhr.

EIER

Eier sind eines der einfachsten und vielseitigsten Lebensmittel, die es gibt. Als Rührei, gebraten, hart oder weich gekocht ...Aber eigentlich gibt es nichts Besseres, als frische Eier zu einer traditionellen Tortilla de patata zu verarbeiten!

FISCH & MEERESFRÜCHTE

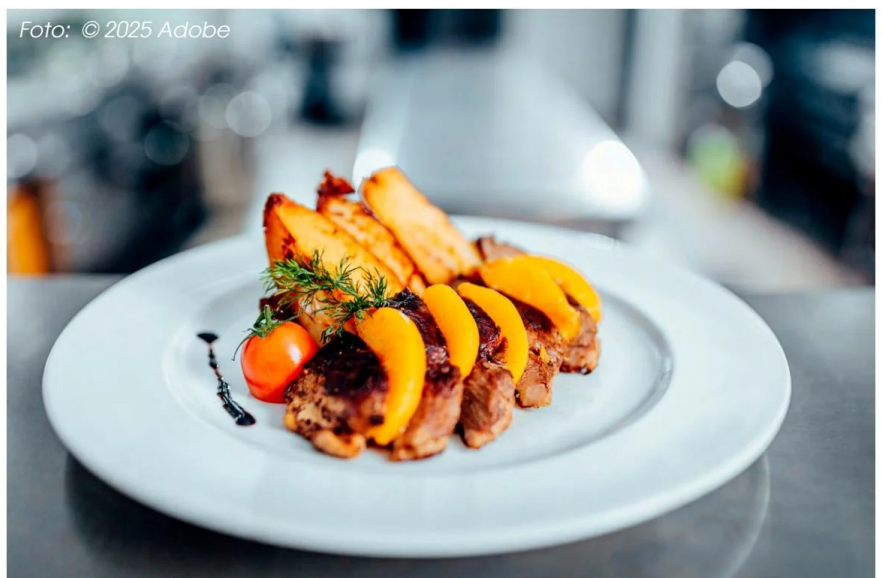
Insbesondere die ernährungsphysiologisch wertvollen Fettfische, die aus den Meeren bzw. Ozeanen rund um Andalusien stammen, sind ein wichtiger Bestandteil mediterraner Küche.

Fleisch

Fleisch enthält Protein, Eisen und tierisches Fett in unterschiedlichen Mengen. Empfehlenswert ist der Verzehr kleiner Mengen, vorzugsweise von magerem Fleisch, sowie als Zutat zu Gerichten auf Gemüse- und Getreidebasis. Der eingesalzte und luftgetrocknete Rohschinken ist ein gänzlich naturbelassenes Lebensmittel, dem weder Farb- noch Konservierungsstoffe zugesetzt werden und gilt als wichtiger Eiweißlieferant.

WEIN

Egal, welchen Sie aus der schier endlosen Liste der außergewöhnlichen spanischen Weine auswählen, Sie werden dabei nie etwas falsch machen.





Colonia
SEA & SAND



TAGESMENÜ
VON MO. - FR. BIS 17H
12,95€



MEDITERRANE & INTERNATIONALE
KÜCHE – NON STOP

TÄGLICH GEÖFFNET
AB 11H – ENDE OFFEN

Info u. Reservierung -Tel.: (+34) 722 86 00 71 (+34) 616 000 888

Paseo Marítimo 80, 29740 Torre del Mar



Porra Antequerana:

Die Porra Antequerana oder ist eine für Antequera typische kalte Cremesuppe, die man allerdings in so gut wie jedem Restaurant der Provinz Malaga bestellen kann.

Dieses Gericht ist römischen Ursprungs und wird aus Tomaten, Brot, Öl, Salz, Paprika, Weißweinessig und Knoblauch zubereitet. Die Porra Antequerana gehört zu einem der einfachsten Rezepte der Gastronomie in Malaga und schmeckt einfach immer.

Trauen Sie sich, etwas Spanisches zu kochen

Rezept

Porra Antequerana



Wenn Sie Freunde einladen, benötigen Sie folgende Zutaten:

Für 5 Personen

1 kg Tomaten, 400gr altbackenes Weißbrot, 175ml Olivenöl extra Vergine, 1 rote Paprika, 1 Italienische grüne Paprika, 2 Knoblauchzehen, 3 Esslöffel Essig de Jerez, Salz, Pfeffer.

Dekoration:

Serrano-Schinken, Thunfisch aus der Dose ohne Öl, 1-2 gekochte Eier.

Zubereitung:

1. Schneiden Sie das trockene Brot in kleine Würfel, schälen Sie die Tomaten (nicht zwangsweise nötig, sorgt aber für eine bessere Textur) und geben Sie sie in eine hohe Schüssel, zerkleinern Sie alles mit einem Mixer und geben Sie das Brot, Olivenöl, Essig, Salz und Pfeffer hinzu.

2. Jetzt zerkleinern Sie alles zusammen mit dem Mixer und lassen Sie die Porra einige Stunden im Kühlschrank abkühlen, vor dem Servieren die Garnierung hinzufügen.

Es wird gesagt, dass eine Porra Antequerana nur dann wirklich gut ist, wenn man einen Löffel aufrecht in den Teller stellt und er von alleine stehen bleibt.

FREUDE UND GUTE KÜCHE!

SPEZIALISTEN FÜR REISGERICHTE,
HAUSGEMACHTE SPEISEN UND GEGRILLTES FLEISCH

• TAGESMENÜ VON MONTAG BIS FREITAG / 12,90 € •

*KÜCHE
NON-STOP



—CASALOLO—
RESTAURANT

DONNERSTAG - RUHETAG



Av. Antonio Toré Toré, 32, 29740 Torre del Mar Reservierungen Tel. : (+34) 657 337 765

www.barcasalolo.com

Die spanische Tortilla, eine Institution

Die spanische Tortilla ist eines der beliebtesten Gerichte in Andalusien, die es in mehreren Variationen gibt, z. B. die Tortilla de patata (Kartoffel), die Tortilla de cebolla (Zwiebel), die Tortilla con pimiento (Paprika) oder die Tortilla mit Chorizo (Spanische Wurst).

Rezept

Tortilla de patata

Zutaten

Für 5 Personen:

10 Eier, 1 kg Kartoffeln,

Oliveöl extra Vergine, Salz

Planen Sie 30 Minuten Vorbereitungszeit ein. Die Tortilla de Patata kann sowohl kalt als auch warm gegessen werden und ist bis zu 2 Tage haltbar.

Schritte zur Vorbereitung der Tortilla

1. Die Kartoffeln waschen, schälen und kleinschneiden. Die Kartoffelstücke sollten nicht dicker als 1 cm sein und ca. 5 cm lang sein.

2. Beginnen Sie damit, die Kartoffeln bei geringer Hitze in Öl zu kochen, zögern Sie nicht, die Kartoffeln vollständig in das Öl zu tauchen, das gibt ihnen Geschmack und lässt sie gleichmäßig kochen. Die Kartoffeln sollten im Oliveöl nicht „braten“,

sondern langsam garen und weich werden. Daher die Temperatur in der Pfanne nicht zu hoch einstellen.

3. Währenddessen die Eier aufschlagen und in eine Schüssel geben. Eine Prise Salz

hinzufügen. Die Eier gut verrühren. Die Tortilla wird besonders locker, wenn der Eiermasse etwas Luft untergeschlagen wird (mit Kochlöffel oder Schneebesen).

4. Die gegarten Kartoffeln (nicht braun werden lassen!) aus der Pfanne nehmen und abkühlen lassen. Dann die Kartoffeln der Eiermasse hinzufügen und etwas ziehen lassen.

5. Mischen Sie alles in der Schüssel, wenn die Mischung zu flüssig ist, fügen Sie Kartoffeln hinzu, wenn sie im Gegenteil zu kompakt ist, fügen Sie Eier hinzu. Der Trick besteht darin, eine leicht flüssige Mischung zu haben, um eine schmelzende und angenehme Tortilla im Mund zu haben.

6. Oliveöl in einer Pfanne auf mittlerer Stufe erhitzen (ideal ist eine beschichtete Pfanne mit 24 cm Durchmesser). Die Mischung aus Kartoffeln und Eiern in die heiße Pfanne geben.

7. Die erste Hälfte des Bratvorgangs ist fertig, wenn sich die äußerste Schicht festigt und schon etwas braun wird, aber bevor sie anbrennt (so etwa nach 7-10 Minuten). Jetzt muss die Tortilla gewendet werden.

Idealerweise haben Sie eine zweite Pfanne in gleicher Größe und diese bereits erhitzt. Dann legen Sie die zweite Pfanne kopfüber auf die erste und drehen beide Pfannen einmal um 180 Grad herum, so dass die bisher noch nicht angebratenen Seite in der Pfanne liegt und braten kann. Haben Sie keine zweite Pfanne, können Sie auch einen eingölten Teller nehmen, diesen auf die Pfanne legen, das ganze stürzen und vom Teller wieder in die Pfanne gleiten lassen.

8. Jetzt die andere Seite erneut anbraten, bis sie braun wird.

9. Lassen Sie der Tortilla ruhig Zeit und drehen Sie die Hitze nicht zu hoch, sonst ist sie außen schon zu braun und innen noch nicht durch. Sie können auch mit etwas glattem spitzen in die Tortilla stechen, um so festzustellen, ob sie innen schon vollständig fest geworden ist.

10. Servieren Sie die Tortilla bei Zimmertemperatur. Schneiden Sie sie dazu wie einen Kuchen in Stücke - entweder auf einem großen Teller oder jedes Stück einzeln als Tappas auf einem kleinen Tellerchen.

Jetzt müssen Sie sie nur noch mit Schinken, Porra Antequerana und einem guten Glas Wein probieren. Guten Appetit!

Text - Cesar Certier - Spanien aktuell ©



BAR RESTAURANTE *Eclipse*

Av. de Andalucía, 189, Eingang zum Hafen von Caleta de Vélez

Betriebsferien
bis einschließlich
4. März



KÜCHE Non Stop
Dienstag Ruhetag

Die besten Tagesmenüs von Caleta de Vélez
Mo. – Fr. 13,80€ Sa.-So. u. an Feiertagen 15,80€
Reservierungen Tel. 952 54 23 91



Frisch, aromatisch und unverwechselbar –
Paco & Lola Albariño

Im März erwartet Sie im Restaurante Eclipse ein ganz besonderer Weißwein aus Galizien: **Paco & Lola Albariño**. Hergestellt aus **100 % Albariño-Trauben**, stammt dieser Wein aus der berühmten Weinregion **D.O. Rías Baixas**, die für ihre exzellenten, frischen Weißweine bekannt ist.

Das junge und innovative Weingut **Paco & Lola** verbindet modernste Technik mit traditioneller Handarbeit. Die Trauben werden sorgfältig von Hand gelesen, um ihre Frische und Reinheit zu bewahren. Das Ergebnis ist ein ausdrucksstarker, harmonischer Albariño mit Aromen von **grünem Apfel, Zitrusfrüchten und Kräutern**, abgerundet durch einen blumigen Hintergrund. Am Gaumen begeistert er mit Frische, feiner Frucht und einem angenehm langen Abgang.

Ob zu **Fisch, Meeresfrüchten oder cremigem Käse** – dieser Wein bringt die Essenz Galiziens auf den Tisch. **Genießen Sie ihn im Restaurante Eclipse und lassen Sie sich von seiner Eleganz verführen!**

Hasta Pronto
Paco



Wein des Monats

D.O. Rías Baixas
«Paco & Lola»

1 Flasche 21,50€
(nur im März)





Seit 1991 befindet sich das Restaurant El Molino in Lagos, die kleine Ortschaft Lagos befindet sich zwischen Algarrobo Costa und Torrox direkt an der Küstenstraße. Der Ort ist touristisch fast unberührt und somit ist das Restaurant „El Molino“ ein Geheimtipp, so klein und unscheinbar das Restaurant von außen erscheint, ist es bei weitem nicht.

Betrifft man das Restaurant, das sich in der vor über 100 Jahren erbauten ehemaligen Ölmühle von Lagos befindet, fühlt man sich in die gute alte Zeit zurückversetzt.

Die Mühlsteine sind noch an Ihren ursprünglichen Platz ein großer Kamin befindet sich im Restaurant, an dem der Gast vorbeigeht, um auf die Terrasse zu gelangen. Die Terrasse befindet sich gut 2 Meter über dem Meeresspiegel mit einem herrlichen Panoramablick auf die angrenzende Küste.

Herrlich ist dort die Ruhe

und die Gelassenheit und die frische Meeresluft, die natürlich den Appetit anregt. Im Restaurant wird seit der Gründung im Jahr 1991 arabische und spanische Küche täglich außer montags frisch gekocht.

Warum arabische und spanische Küche fragen Sie sich? Der Gründer kam ursprünglich aus Algerien und da Lagos wie viele Orte in Spanien eine lange arabische Vergangenheit haben lag die Idee für ein Restaurant das spanische und arabische Küche anbietet auf der Hand. Seit 7 Jahren wird das Restaurant von Lorena und ihrem Mann Bernardo geführt. Lorena hat schon bevor Sie mit Ihrem Mann das Restaurant übernommen hat, in der Küche gearbeitet und kocht somit auch mit den Originalrezepten.

Im „El Molino“ können sie zum Beispiel aus der spanischen Küche pikante Miesmuscheln, Tintenfisch a la Roma-



na oder Seezunge auf verschiedene Art bekommen für Fleischliebhaber gibt es Entrecote, Kaninchen und Gerichte mit Schweinefleisch. Aus der arabischen Küche gibt es unter anderem Couscous, Tagine, Arabische Fleischspieße, Gerichte mit Lammfleisch und Humus. Nach einem üppigen Mal darf natürlich der arabische Minztee aus frischer Minze nicht fehlen, zu dem ein Nachtisch am besten schmeckt.

Sind Sie nun neugierig

auf das Restaurant „El Molino“ mit seiner langen Tradition zur spanischen und arabischen Küche geworden?

Lorena und Bernardo freuen sich Sie bald im „El Molino“ begrüßen und bewirten zu dürfen.

Restaurante „El Molino“

Ctra. Malaga-Almeria Nr.26 Lagos-Malaga (zwischen Alarrobo Costa & Torrox Costa)

Geöffnet von Di- So von 12.30-16.30h

Info & Reservierung Tel.: + 34 952 511 400 & +34 646 567 106

NILVA

Bodegabesuch-Weinkeller-
Weinverkostung-Weinmuseum
ein ganz besonderes Erlebnis
AUCH FÜR GRUPPEN UND
BESONDERE ANLÄSSE



Reservierung und Information

info@nilva.es | www.nilva.es
Whatsapp (+34) 609 290 370
C/Doctor Álvarez Leiva, 2
(neben der Feuerwehr)
Manilva (Málaga)



Restaurante Padre Pio SEIT 2011

SPANISCHE - ITALIENISCHE -
BRASILIANISCHE KÜCHE - FUSION



Tel.: (+34) 633 70 14 49 u. WhatsApp
Geöffnet: 12.30h bis 16h & 19.30h bis 23h - Mittwoch-Ruhetag
Paseo Marítimo Levante 12 29740 Torre del Mar
www.restaurantepadrepio.com

Seit 1991

Restaurante El Molino

Spanische sowie arabische Küche
Grosse Terrasse direkt am Meer

Ctra. Málaga-Almería, 26
Lagos(Vélez-Málaga)

Geöffnet von Di - So
von 12.30 bis 16.30 h
Montags geschlossen

RESERVIERUNG:

+34 952 511 400
+34 646 567 106



Der Geheimtipp



Seit 1986

SUPERMERCADO
molina

Tel: +34 952 550 861
Avda. Andalucía, 120,
Caleta de Vélez, Málaga

Sonntags und an Feiertagen geöffnet

Große Auswahl an spanischen Weinen

Gemüse aus eigenem Anbau

Feinkost

Und noch viel mehr...



Mo. bis Fr. von 9:00 bis 14:15 Uhr u. von 17:30 bis 20:00 Uhr - Sa., So. und an Feiertagen von 9:00 bis 14:00 Uhr

AUS DEM MEER UND VOM LAND

Fisch und Meeresfrüchte

Einer der größten kulinarischen Schätze spanischen ist die Vielfalt der Biskaya, des Mittelmeers, des Atlantischen Ozeans und der Flüsse, die das Land durchziehen. Vom andalusischen *pescaito frito*, dem frittierten Fisch, bis hin zu den Meeresfrüchten Galiciens sind in Spanien unzählige Süß- und Salzwasserprodukte von hoher Qualität zu finden, die aufs Unterschiedlichste zubereitet werden.

Meeresfrüchte sind ohne Zweifel eine der gefragtesten Gaumenfreuden in der Küche Spaniens. Die

katalanische Languste und die andalusischen Garnelen sind exquisite Gerichte, und die Qualität der verschiedenen Meeresfrüchte von den Küsten Galiciens genießt weltweite Anerkennung.

Die dortige Jakobsmuschel ist als Symbol des Jakobswegs weltberühmt und ihr Fleisch ist exquisit, vor allem das von Exemplaren, die im kalten Wasser der galicischen Küste heranwachsen. Man kann sie roh oder gekocht verspeisen. Ebenfalls in Galicien kommt man in den Genuss ausgezeichnete Austern. Köstlich mit ein paar Tropfen Zitronensaft.

Aus dem Meer direkt in den Mund.

Die heimliche Königin der Meeresfrüchte, die Languste, ist in der Küche der meisten spanischen Küstenregionen vertreten. Ihr Fleisch ist zart und kann auf viele Arten zubereitet werden. Bestellen Sie sie gegrillt, als Langustentopf oder mit Sauce. Sie werden es nicht bereuen.

Ein weiterer spanischer Klassiker ist die Garnele. Sie ist so beliebt, dass sie in unzähligen Rezeptvarianten zubereitet wird. Gebraten, im Teigmantel, mit Knoblauch, mit Reis ... Da fällt es schwer, sich auf ein Lieblingsgericht festzulegen.

Foto: Jakobsmuschel
Pixabay-eKokki



STRANDRESTAURANT PLAYA DE EL PEÑONCILLO TORROX-COSTA



MEDITERRANE KÜCHE NON-STOP

SONNENLIEGEN

Media Caña



GANZJÄHRIG GEÖFFNET

Info & Reservierung 661 560 750

ÖFFNUNGSZEITEN VON 10H BIS 24H MONTAG - RUHETAG



-pescado fresco y marisco-

EL CALEÑO

“Seit 1992 für Sie die besten frischen Fisch- und Meeresfrüchtespezialitäten”

Jetzt auch am Paseo Marítimo von Torre del Mar und an der
Strandpromenade von Pedregalejo - Malaga



INFO UND RESERVIERUNGEN:

PEDREGALEJO 952 29 00 06 | Paseo Marítimo de Pedregalejo 49

TORRE DEL MAR 722 28 15 10 | C/ Acera de la Marina 10

MONTAG - RUHETAG

Besonders bekannt sind die Anchoas de Santoña aus Kantabrien, die auf traditionelle Weise gefischt und eingelegt werden. Kabeljau (Bacalao) hat in spanischen Rezeptsammlungen einen Ehrenplatz. Die einfachsten Rezepte sind in der Regel die leckersten, denn dieser Fisch braucht wenig Drumherum, um zu glänzen.

Probieren Sie im Baskenland (Euskadi) die zwei wichtigsten Variationen: auf Art der Biskaya und „al pil-pil“. Einmal wird der Kabeljau mit Gemüsepaprika und Zwiebeln zubereitet, während er im zweiten Fall sanft mit Knoblauch und Öl gebraten wird.

Thunfisch wird in der spanischen Küche aufgrund seiner Vielseitigkeit besonders geschätzt. Sein saftiges Fleisch voller Geschmacksnuancen kann roh als Tataki oder gegart verpeist werden.

Auch ein Teller des traditionellen Thunfischs mit Tomatensauce wird Ihnen zeigen, warum ihn die Spanier so lieben. Einfach und natürlich.

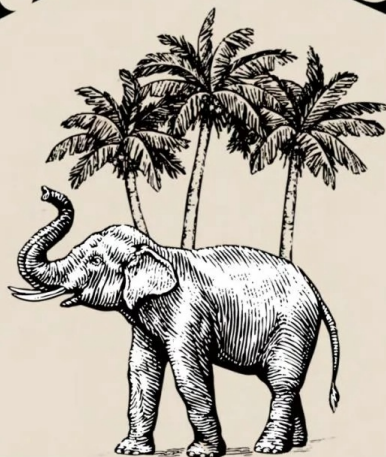
Wenn Sie nach Andalusien reisen, sollten Sie unbedingt den dortigen pescaíto frito kosten. Leicht frittierte Fisch, dessen unwiderstehlicher Duft die andalusischen Strände entlangzieht.

Lassen Sie sich auf Ihrer Reise von den besten Fischgerichten der Gegend überraschen und entdecken Sie das volle Potenzial des Meeres auf Ihrem Teller.

Seehecht (Merluza), Seesunge (Lenguado), Anchovis (Anchoas), Lachs (Salmon) ... Sie alle haben ihren festen Platz in der spanischen Küche.



SABANA BEACH



TORRE DEL MAR

**KULINARISCHE
ENTDECKUNGEN WARTEN
– WIR HABEN ERÖFFNET!**

KÜCHE NON-STOP

Info - Reservierungen

**Tel. & WhatsApp
(+34)645 467 402
(+34) 643 733 070**

**Paseo Marítimo de Pte., S/N,
29740 Torre del Mar, Málaga**

FLEISCH

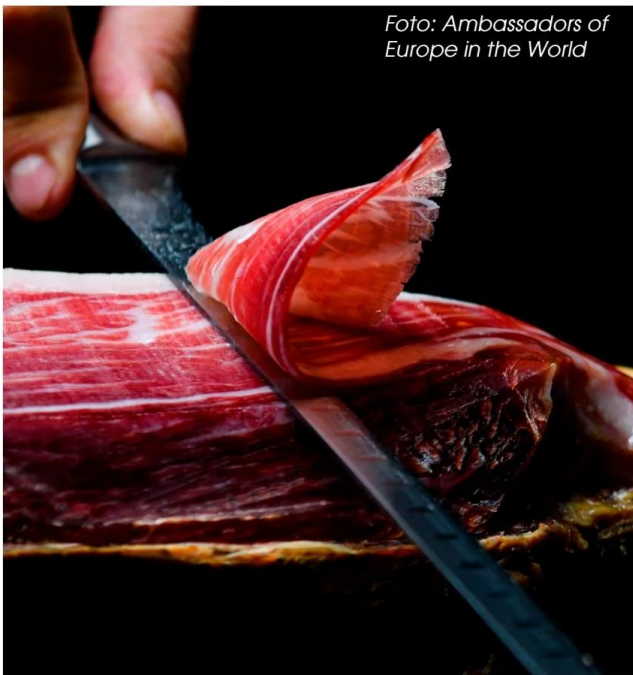
Die große klimatische Vielfalt der Iberischen Halbinsel bringt ausgezeichnete Weiden für spanisches Vieh hervor. Deshalb schmeckt Fleisch in Spanien besonders gut.

Ein Grundpfeiler spanischer Kultur ist der Schinken. Insbesondere der Ibérico-Schinken, der mit den vier wichtigsten Ursprungsbezeichnungen Guijuelo, Dehesa de Extremadura, Huelva und Los Pedroches eines der gefragtesten spanischen Produkte weltweit ist.

Foto: Pixabay-Emrevonal



Foto: Ambassadors of Europe in the World



Aus unseren Mittelmeerküsten kommen einige der besten Ibérico-Schinken, die in Spanien produziert werden, und dort kümmert man sich mit Liebe zum Detail um ihre Erzeugung, von der Art der Aufzucht bis zum Erhalt der Weideflächen, wo unsere Schweine grasen.

Neben dem Ibérico-Schinken, dessen Herstellung und Reifung länger dauert, gibt es noch den ebenfalls luftgetrockneten Serrano-Schinken. Sie werden ihn in jedem Restaurant finden, das Sie besuchen. Ein Teller hochwertiger, frisch

geschnittener Serrano-Schinken mit etwas Brot ist eine einfache und leckere Tapa, mit der Sie immer richtig liegen.

Neben dem Schinken werden Sie auch unsere Wurstwaren lieben. Luftgetrocknete Schweinelende, Chorizo, Longaniza, katalanische Butifarra und balearische Sobrasada sind nur einige Sorten, die Sie unbedingt kosten sollten. Und wenn Sie Fleisch mögen, werden Sie auf Ihrer Reise ein breit gefächertes Angebot kennenlernen. Angerichtet wird es so einfach wie möglich, denn sein kraftvoller Ge-

schmack braucht keine Verzierungen: Es gibt Stücke, die man einfach ohne Beilagen bestellen sollte.

Das ist der Fall bei Entrecotes oder T-Bone-Steaks. In vielen Restaurants kann man sie auf dem heißen Stein mit etwas Salz selbst ganz nach Geschmack braten.

Ebenso einfach wie köstlich! Schmorgerichte nehmen in der spanischen Küche einen besonderen Platz ein. Man muss nur etwas Holz in Glut verwandeln, um mit dieser traditionellen Technik das Beste aus unserem Fleisch herauszuholen.

Je nach Region werden vor allem zwei Fleischsorten im Holzofen geschmort, und beide sind überaus zart: Milchlamm und Spanferkel. Bestellen Sie eine der großzügigen Portionen, die Ihnen in Kastilien León serviert werden, der Gegend mit der größten Tradition.

Spanisches Rind, Lamm und sogar Hühnerfleisch besitzt auch eigene Ursprungsbezeichnungen. Probieren Sie das rote Fleisch im Norden Spaniens und in Zentralspanien das berühmte Rindfleisch aus Ávila.

Wir wünschen guten Appetit-Les deseamos buen provecho!



Foto: Pixabay-Nextvoyage

MAGÓN

RESTAURANTE

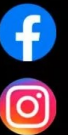


RESERVIERUNGEN: (+34) 661 560 750

GEÖFFNET 12.30H BIS 23.H - DIENSTAG RUHETAG - AV. EL FARO, 29793 TORROX-COSTA



Authentische italienische Küche...
mit aus Italien importierten Zutaten



Pizza aus dem Holzofen, Pasta, Bruschetta, Panuozzo, Risotto, Meeresfrüchte... und vieles mehr.



Reservierungen

Tel.: (+34) 952 543 351

Öffnungszeiten:



Tagesmenü

Prlog. Paseo Marítimo de Pte. 69,
29740, **Torre del Mar**, Málaga
(Neben dem Campingplatz Laguna Playa)
Ausreichend kostenlose **Parkplätze**

WEINEMPFEHLUNG

BODEGAS



LAOSA

D.O. León

Die D.O. León ist ein renommiertes Weinanbaugebiet im Nordwesten Spaniens, das 2007 offiziell als Denominación de Origen anerkannt wurde. Es liegt im Südwesten der Provinz León in Kastilien und León, einer Region mit einer langen Weinbautradition. Die Weinberge profitieren von einem einzigartigen Mikroklima, das durch die Nähe zum Gebirgsmassiv der Montes de León geprägt ist. Dies ermöglicht den Anbau von Qualitätsweinen, die durch Frische und Mineralität bestechen.

Die Region ist vor allem für ihre autochthonen Rebsorten bekannt, darunter Prieto Picudo und Albarín Blanco, die in den letzten Jahren zunehmend an Bedeutung gewinnen. Die Weine aus der D.O. León zeichnen sich durch ihre klare Fruchtigkeit, feine Säure und aromatische Vielfalt aus. Winzer in dieser Region setzen auf traditionelle Anbaumethoden und eine nachhaltige, respektvolle Weinproduktion, um das Terroir in den Weinen widerzuspiegeln.

LaOsa Vinos – Ein Projekt voller Leidenschaft und Authentizität

Noelia de Paz, eine erfahrene Winzerin aus dem Südwesten von León, gründete 2015 ihr eigenes Projekt – LaOsa Vinos. Nach mehr als 10 Jahren im Weinbau, beginnend in der familiengeführten Bodega, vertiefte sie sich zunehmend in die Weinherstellung. Ihr Fokus liegt auf den autochthonen Rebsorten Albarín Blanco und Prieto Picudo, wobei sie auch mit den renommierten Winzern Rodrigo Méndez und Raúl Pérez zusammenarbeitet, um Weine aus Albariño und Mencía zu kreieren.

Die Philosophie von LaOsa

Der Name „LaOsa“ und die Bärennamen der Weine stehen für Noelia de Paz' Philosophie: Verbundenheit mit der Natur, Authentizität und Charakterstärke. Sie produziert in kleinen Mengen, mit traditionellen Methoden und tiefem Respekt für die Identität der lokalen Weinberge. In Zusammenarbeit mit Winzern, die ihre Rebstöcke mit Hingabe pflegen, entstehen gesunde, hochwertige Trauben, die das Terroir widerspiegeln.

Weine mit Charakter und Qualität

Die Weine von LaOsa erzählen die Geschichte von Noelias Leidenschaft und dem unermüdlichen Streben nach Qualität. Die Guía Peñín hat viele ihrer Weine mit mindestens 90 Punkten bewertet, darunter der „Trasto Prieto Picudo“, der mit 90 Punkten ausgezeichnet wurde. LaOsa Vinos steht für authentische, qualitativ hochwertige Weine, die die Essenz der Region einfangen.





Trasto Tinto - D.O. León

Der Trasto Tinto Prieto Picudo ist ein Rotwein aus 100 % Prieto Picudo Trauben der 12 Monate in Barriques reifte., mit einer granatfarbenen Erscheinung und bläulichen Reflexen. Der Wein ist intensiv und kräftig im Körper. In der Nase entfalten sich viele Aromen, wobei rote Früchte besonders hervortreten. Der Geschmack am Gaumen ist frisch und zeigt eine lange Persistenz.

Temperatur zum Servieren: 15 °C.

Bewertung: 90 Punkte von der Guía Peñín



Trasto Rosado - D.O. León

Der Trasto Rosado Prieto Picudo ist ein Roséwein aus 100 % Prieto Picudo Trauben, mit einer zarten, blassrosa Farbe. Er überrascht sowohl in der Nase als auch am Gaumen. In der Nase dominieren Aromen von roten Früchten, begleitet von einem Hauch von Pfirsichhaut. Am Gaumen ist der Wein frisch und zeichnet sich durch eine bemerkenswerte Persistenz aus.

Temperatur zum Servieren: 7-12 °C.



Trasto Albarín Blanco - D.O. León

Der Trasto Albarín Blanco ist ein Weißwein, der zu 100 % aus der autochthonen Albarín-Traube hergestellt wird. Der Wein präsentiert sich mit einer intensiven, gelben Farbe. In der Nase fallen besonders die fruchtigen Aromen auf, die sehr ansprechend sind. Mit einer guten Struktur und Frische sowie einem langen Abgang ist dieser Wein überraschend und ideal für den Aperitif sowie als Begleitung zu Käse, Reisgerichten und Fisch.

Temperatur zum Servieren: 8 °C.

Bewertung: 91 Punkte von der Guía Peñín

LA VINERIA

SPANISCHE UND INTERNATIONALE WEINE

Tel.: (+34) 644 874 462 (+34) 951 077 812

**Öffnungszeiten - Montag bis Freitag: 10h - 14h
und 17h - 20.30h Samstag: 10h - 14h**

Calle Las Gaviotas 2, 29740 Torre del Mar

www.lavineriatorredelmar.es



COSTA DEL SOL / ANDALUSIEN

■ ALGARROBO

Umzüge Suss & Weske

■ ALGARROBO COSTA / MEZQUITILLA

Camary
Paradise
Chavos Second Hand Möbel
Tenencia de Alcaldía de Algarrobo Costa

■ ALHAURÍN DE LA TORRE

Gustavo Perea Immobilien
BP Tankstelle
Oficina de Turismo
Viveros Guzman
Pinturas Andalucía
Rincon Klaus

■ ALHAMA DE GRANADA

El Ventorro
Oficina de Turismo

■ ALMAYATE

Lo Pepe Molina

■ ALMUÑECAR

Casa Antonio
Hotel Arrayanes
Oficina de Turismo
Repsol Tankstelle

■ BENAHAVIS

Amanhavis Hotel & Restaurant
Benahavis Hills
Ayuntamiento De Benahavis

■ BENAJARAFE

Garden Florymar

■ BENALMADENA-COSTA

Biblioteca Pública Municipal
Oficina de Turismo

■ CALETA DE VÉLEZ

Baviera Golf
El Camarote
Enjoy Boat
Muebles Pirámides Puerto
Renta a Car Caleta
Restaurante Eclipse
Tabakgeschäft
Supermercado Molina
Dive Bar

■ CÓMPETA

Construcciones S. Chavos
Schmidt Construcciones
Country Properties
Inmobilién S. Fernández
Oficina de Turismo
Salamandra
Tejeiro
Cómpera Properties
Taurus Real Estate Cómpera

■ COÍN

Tankstelle La Trocha

■ ESTEPOÑA

Agro Jardin
Atalaya Golf & Country Club
Ayuntamiento
Oficina de Turismo
Costalita del Mar

ETL Marbella
Gilmar Real Estate
Golden Mile Restaurante
Hospiten
Melrose Properties
Real Club Náutico de Estepona

■ FRIGILIANA

Oficina de Turismo

■ FUENGIROLA

Pinturas Andalucía
Friseursalon Rouge
Helicopteros Sanitarios
Ku'Damm Berlin, Sporthafen
Oficina de Turismo

■ LA HERRADURA

Alle Restaurants im Hafen
Buceo La Herradura
Hoteles Bay
La Barraca
Oficina de Turismo
Panadería Caribe
Puerto Dep. Marina del Este
Sail & Play
Windsurf La Herradura

■ LA VIÑUELA

Hotel La Viñuela

■ MÁLAGA

AC Hotel Malaga Palacio
Block House
Clínica Benzaquen,
Deutsches Konsulat
DSVC Abogados
El Refectorium
Hospital Quirón
La Ménsula
La Paloma, Pedregalejo
Oasis Backpackers Hostel
Oficina de Turismo
Parador de Golf Malaga

■ MANILVA

Helicopteros Sanitarios
La Duquesa Golf & C. Club
Nilva Enoturismo

■ MARBELLA

Block House
BoConcept
Bono Beach
Christies
Clinicas Cuevas Queipo
Da Bruno
Dr. med. W. Kleimeier
Don Quijote
Engel and Volkers
Gilmar Estate
Greenlife Golf
Helicópteros Sanitarios
Hospital Quirón
Mama's Eat Drink & Chill
Nevado Realty
Oficina Turismo, Pº Marítimo
Pinturas Andalucía
Roche Bobois, Torre Real
Sanct Bernhard
The Art – Interior Design
Vip-Cars

■ PUERTO BANUS/NUEVA ANDALUCÍA

Centro Com. "Marina Banús"
El Corte Inglés

Engel and Volkers
Gilmar Real Estate
Jacks American Restaurant
Oficina de Turismo
Pinturas Andalucía

■ SAN PEDRO DE ALCÁNTARA

Autos Salamanca
Da Bruno
Golf US, C/ Ana de Austria
Guadalmina Club de Golf
Nowinta Guadalmina
Oficina de Turismo
Pinturas Andalucía

■ MIJAS/ MIJAS-COSTA

BoConcept
Centro de Servicios Alcántara
Centro Idea
La Cala Resort
Micolchon
Oficina Turismo Mijas Costa
Oficina Turismo Mijas Pueblo
Pinturas Andalucía
Restaurante Faro Playa

■ MOTRIL

Ron Montero

■ NERJA

Clínica San Fernando
Gasolinera BP
Jardín de Nerja
Oficina de Turismo
Ole Óptica
Pinturas Andalucía
Pool Spas Nerja
Vithas Centro Médico

■ SOTOGRANDE

Admiral Casino San Roque
The Beach
Almenara Rest.
Alcaidesa Golf
Club Aldiana
C.C. Mar y Sol
The Dentists,

■ SALOBREÑA

Oficina de Turismo

■ TARIFA

Apartamentos La Residencia
Tarifa
B 3 Watersports
Camping Paloma
Camping Rio Jara
Castillo de Guzmán
Duotone Pro Center Wet Cafe
Firmm
Hotel La Residencia Tarifa
Oficina de Turismo
Subcielo Kite-Schule

■ TORRE DEL MAR

Brujas Lounge
Biciterraneo
Bitácara
Boraz
Café del Mar
Casa Lolo
Clínica Rincón
Country Properties
Deli Autovermietung
Ensueños Decoracion
Friseursalon Nadine
Gestoría López Navas

Hansen Real Estate
Jordi, Bar Tapas
Klimacentro
Kauai
La Mar de Tapas
La Pescadería
La Sorrentina
La Vendimia
Larios 13
Lenette Stokholm
Loymer Travel
Massai Mara
Micolchón
Novacentro Negocios
Oficina de Turismo
Óptica Perea
Osteopathia Händel
Padre Pío
Pastelería Don Pedro
Pizzeria Italia
Reale Seguros
Safari Lounge
Vinomar
Zenote

■ TORREMOLINOS

Palacio de Ferias y Congr.
Oficina de Turismo
Oficina de Atención al Turista
■ TORROX COSTA/ LAGOS/ EL
MORCHE

Aguamarina Immobilien
Ärztzentrum
Mar y Sol Autovermietung
Boca-Boca
Cal Sales
Clinica Europa
Clinic-Concept
Country Properties
David Di Noto
Decoración El Faro
DSVC Abogados
Garden Paradise
Estilo 1221
Oficina de Turismo
La Llaverápida
Mapfre
Marisquería Encinas
Media Caña
Pinturas Andalucía
Restaurante El Molino
Restaurante Magón
Sebas
Sol y Sombra
■ VÉLEZ-MÁLAGA
Casa de las Titas
Cortijo Bravo
Juan Verdun
Los Martínez
Master PVC
Novawood
Marinsa-Tu Hogar Inmuebles

BALEARISCHE INSELN

■ MALLORCA:

Block House, Paseo Mallorca
Löber, Steinmetz & García
Hotel Honucai
Restaurante Salicornia

Wir haben alles,
was Sie für Ihr
Unternehmen benötigen.



**Büros mit Lieferungen,
Empfang und
Sekretariatsdiensten**

Büros ab
250€
pro Monat

**Wenn Sie von zu Hause arbeiten
müssen, verhelfen wir Ihnen zu einem
professionellem Image mit:**

- Einrichtung einer Geschäftsadresse
(mit oder ohne Telefondienst)
- Besprechungsraum und Schulungsraum
(für Stunden, ½ Tag oder ganzer Tag)

**Für Kunden des Zentrums gelten
außerdem Sonderpreise für die
Dienstleistungen von:**

- Steuerberatung, Buchhaltung



NovaCentroNegocios
www.novacentronegocios.es

Avda. Condado de Huelva, 9 - Torre del Mar (Málaga)
Tel: 952 96 55 55 - info@novacentronegocios.es



Aus dem Meer direkt auf Ihren Tisch



Mediterrane Küche

Spezialisiert auf fangfrischen Fisch, Hummer, Meeresfrüchte, Salate, Paella...



WhatsApp : (+ 34) 601 615 003 Tel. : (+34) 958 349 287
www.labarracacantarrijan.com





gustavoperea

INMOBILIARIA · IMMOBILIEN · PROPERTIES

Über 25 Jahre im Dienste des Kunden

„Unser Team besteht aus Experten des Immobiliensektors, mit exzellenten Kenntnissen unserer Region und einer großen Kunden- und Kontaktliste.“

Wir sind Fachleute und arbeiten, um Ihnen die besten Dienstleistungen anzubieten, damit Sie schnell Ihre Wohnung, Finca oder andere Immobilie finden, die Sie kaufen oder mieten möchten.“



Exklusive Villa mit spektakulärer Aussicht

in Alhaurin de la Torre

✓ Bebaute Fläche: 328 m²

✓ Wohnfläche: 240 m²

✓ Grundstück: 4.400 m²

Preis:

€ **790,000**

Diese kürzlich renovierte Villa ist ein echtes Juwel! Auf einem 4.400 m² großen Grundstück gelegen, bietet sie absolute Privatsphäre, einen großzügigen Pool und einen atemberaubenden Blick über das Tal von Málaga.

Das Anwesen ist auf drei Ebenen verteilt:

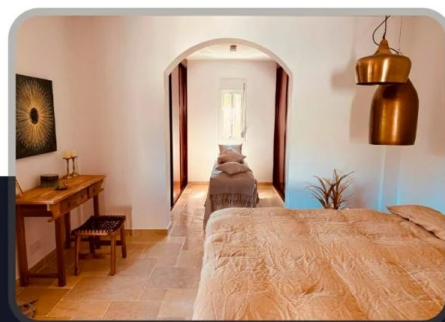
Ebene 1: Haupthaus (170 m²) mit 25 m² großer Terrasse, 50 m² Pool, Garage und überdachtem Essbereich

Ebene 2: Einliegerwohnung (45 m²) mit separatem Zugang und idyllischer „Thai-Ecke“

Ebene 3: 2.000 m² unbebaute Fläche mit Potenzial für Erweiterungen
2023/24 umfassend saniert: neue Elektro- & Wasserinstallationen, Fußbodenheizung mit Wärmepumpe, Photovoltaikanlage (4,8 kW), neue Fenster mit elektrischen Jalousien und Moskitonetzen.

Nur 15 Minuten zum Flughafen Málaga, 10 Minuten nach Alhaurín und 20 Minuten ins Stadtzentrum.

**Einzigartige Gelegenheit für alle, die Luxus,
Natur und Komfort verbinden möchten!**



Kontaktieren Sie uns

+34 952 415 722

INFO@PEREAPROPERTIES.COM



gustavoperea

INMOBILIARIA · IMMOBILIEN · PROPERTIES

WWW.PEREAPROPERTIES.COM

Avenida Reyes Católicos 29130

Alhaurín de la Torre (Málaga)

Montag bis Freitag : 09:30 - 14:00

& 16:30 - 20:00h Samstag : 10:00 - 14:00h



Alle Infos zur Villa über den QR-Code



Duplex Penthouse with Private Pool in west Málaga

274 m² · 4 beds · 4 baths · 3.275.000€ · Ref 2653



A home with soul in the *heart of Pedregalejo*

279 m² · 3 beds · 4 baths · 1.445.000 € · Ref 2664



Paseo de Reding, 25, 29016 Málaga, Spain

malaga@cire-costadelsol.com | +34 951 122 312 | cire-costadelsol.com

Offices in Madrid, Málaga and Marbella